

PRO TRVALE UDRŽITELNÝ ŽIVOT 6/2018



Ročník 22 • listopad-prosinec
vychází elektronicky, 33 Kč

Od semínka po talíř
fermentujeme doma

Na kozím dvorku

Biomléko pokračuje

Počítejme ptáčky

ZPRÁVODAJ BIODIVERZITY

Dvacet let GENGELU

Semenopražka

Ůpčanka z karpelů

● biopotraviny ● ekozemědělství ● biodiverzita ● ekologie



Obsah Bio 6/2018

ZPRÁVODAJSTVÍ

Evropské fondy už nepodpoří kotle kombinované a na uhlí	2
Po Paříži (ekologické) Katowice	2
Přes 13 000 dobrovolníků se zapojilo do úklidu Česka	2
České lesy a negativní dopady klimatické změny	2
Rušení jednorázových plastů	3
Bartákův hrnec – 27. ročník	3

BIOPOTRAVINY

Od semínka po talíř	4–5
Vánoční PROBIO tipy	5–6

ZELENÁ LÉKÁRNA

Houbařská sezona skončila, plody zůstaly	7–8
Tipy na knihy pod stromček	8

EKOZAHRADA

Pomozte počítat ptáky na krmítkách	9
Jaké krmítko pro zpěváčky	10

NAŠE TÉMA

Fermentované potraviny, domácí kvašení	11–14
Recepty s kvašenými přísadami	15–16

EKOLOGICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ

Z kozího dvorku stále dobré zprávy	17–19
Bio v regionu – Vysočina	19
Javorník-cz je vzorový	20
Nebjte se nepasterizovaného mléka z faremní produkce	21–22
Češi nejraději kupují biomléčné produkty	22
Slovenská konferencia EZ	23–25
BIOOBCHODY, KNIHOVNA, INZERCE	26–28

ZPRÁVODAJ BIODIVERZITY

...Věřím tomu, že příroda uživí všechny	1–2
K historii, pěstování a využití tykve Semenopražky	3–4
Łupčanka z karpelů sytla při kopání brambor	5
Čtyři roky projektu Staré odrůdy ve školách	5–6
Dvacet let GENGELOU	7–14
Mapa máku	

www.bio-mesicnik.cz

Evropské fondy už nepodpoří kotle kombinované a na uhlí

Nákup kotlů, v nichž se dá kromě dřeva pálit i uhlí (tzv. kombinované kotle), již nebude podporován z kotlíkových dotací. Změnu, kterou již několik let prosazují ekologické organizace i například Svaz průmyslu a dopravy ČR. Konec dotování kombinovaných kotlů (v nichž se v praxi pálí zejména hnědé uhlí) navazuje na předchozí vyřazení pouze uhelných kotlů podporovaných kotlíkovou dotací.

Od třetí vlny kotlíkových dotací v roce 2019 bude tedy možné získat peníze na čistě biomasový kotel, plynový kotel či tepelné čerpadlo. Hnutí DUHA zároveň připomíná, že tři vlny kotlíkových dotací pokryjí slabou čtvrtinu domácností, které potřebují vyměnit kotel. Přitom lokální vytápění domácností se podílí například na emisích karcinogenního benzo[a]pyrenu v celostátním měřítku více než 98 procenty. Hygienický limit byl například loni překročen na území, kde žije 61,8 % obyvatel.

Je tedy nutné zajistit dalších minimálně třicet miliard pro pomoc zbývajícím většině domácností.



Kromě evropských fondů je nutné, aby se na financování podíleli i ti, kdo uhlí těží a prodávají. Nízkopříjmovým domácnostem je potřeba poskytovat bezúročné půjčky na předfinancování nového kotle, případně pokrýt 100 % nákladů a poskytnout i administrativní pomoc prostřednictvím obcí či sociálních pracovníků. Hnutí DUHA nedávno představilo komplexní program pro motivaci, pomoc a financování rozsáhlé změny lokálního vytápění v ČR.

Po Paříži (ekologické) Katowice

Dosažení cílů Pařížské klimatické dohody může zachránit okolo milionu lidských životů ročně, a to jen díky redukci znečištění ovzduší. Zveřejnila to speciální zpráva Světové zdravotnické organizace (WHO) pro globální klimatický summit, který je pořádán od 3. do 14. prosince v polských Katowicích.

Lékaři a ekonomové WHO navíc spočetli, že snížení znečištění ovzduší – které je kvůli poškozování zdraví významnou ekonomickou zátěží a ročně způsobí světové ekonomice škody za pět bilionů dolarů – ušetří dvojnásobek peněz, než činí náklady na modernizaci energetiky a průmyslu. V zemích jako Čína či Indie dokonce až čtyřnásobek.

Také Česká republika má velký problém se znečištěním ovzduší, limity doporučené WHO pro nebezpečný jemný poléťavý prach splňují jen odlehlé lesy. Ročně u nás kvůli špinavému vzduchu zemře předčasně až 11 tisíc lidí.

Globální emise skleníkových plynů v roce 2017 vzrostly. Ačkoli je trend v ekonomicky vyspělých částech světa jako USA či EU dlouhodobě mírně klesající, zdaleka nesměruje k plnění cílů Pařížské dohody. Ani ČR zatím nenaskočila na dráhu, která by vedla k plnění těchto cílů. Problém máme zejména se snižováním závislosti na uhlí, které zabíjí nejvíce lidí a způsobuje nejvíce škod.

Přes 130 000 dobrovolníků se letos zapojilo do úklidu Česka

V letošním roce se do úklidových akcí zapojilo rekordních 134 854 dobrovolníků, kteří během 3 295 akcí uklidili 2 113 tun odpadů, sdělili u příležitosti Mezinárodního dne dobrovolníků organizátoři akce Uklidme svět, uklidme Česko.

Den 5. prosinec je Mezinárodním dnem dobrovolníků již od roku 1986, kdy si svět poprvé připomněl, jak jsou dobrovolníci důležití pro společnost. K tomuto datu vydávají pořadatelé naší největší dobrovolnické akce z Českého svazu ochránců přírody a spolku Uklidme Česko výsledky letošní úklidové sezóny. Ta byla vskutku rekordní, neboť poprvé se podařilo překonat magickou hranici 100 tisíc účastníků, a to již během jarní etapy úklidů. K celkovým statistikám kladně přispělo i to, že se Česká republika připojila k Celosvětovému úklidovému dni, který proběhl 15. září v celkem 155-ti zemích. Akce tak bezesbýtku naplnila odkaz, který nese ve svém názvu – Uklidme svět, uklidme Česko!

České lesy a negativní dopady klimatické změny

O výhodách přírodě blízkého hospodaření při přípravě lesních majetků na klimatické změny dnes diskutovali lesníci, akademici a zástupci dřevozpracovatelského průmyslu na konferenci nazvané „Certifikace FSC: Příležitost pro vlastníky lesů i dřevařský průmysl“, kterou zorganizovala na zámku v Křtinách česká národní kancelář mezinárodní organizace FSC (Forest Stewardship Council).

Certifikát FSC, který v České republice přírodě blízké metody dlouhodobě prosazuje, má pro vlastníky lesů navíc i ekonomické benefity. V současné odbytové krizi totiž představuje pro majitele lesů nástroj pro zajištění pravidelného odbytu dříví a často i příplatků za certifikovanou surovinu. I díky tomu za rok 2018 v ČR kromě individuálních certifikátů FSC vstoupilo do skupinové certifikace FSC devět nových majetků a další se připravují. „Příznacné přitom je, že důvody pro certifikaci se během posledních let mění. Zatímco dříve šlo vlastníkům především o ověření kvality hospodaření, získání prestiže či environmentální aspekty, v poslední době je evidentní, že přibývají ekonomické důvody pro FSC certifikaci,“ shrnul na konferenci Ing. Milan Hron, manažer FSC skupinové certifikace na Svitavsku.

Rušení jednorázových plastů

V současnosti běží kampaně za omezení jednorázových plastů. Argumentuje se hlavně množstvím plastů v oceánech, k regulaci je připravená rovnou evropská směrnice a změny jsou i v českém parlamentu. Zvonečník apeluje na konkrétní řešení pro jednotlivé materiály.

Ve Sněmovně s mediální pozorností zavedli Piráti používání dřevěného nádobí místo plastového (viz např. Novinky.cz a Deník.cz). Plastové nádobí je dobře recyklovatelné a ani při energetickém využití ve spalovnách v případě použití běžných nechlorovaných plastů (PE, PP, PET) do ovzduší neunikají dioxiny (na rozdíl od PVC). Ve sněmovně se plastový odpad dá recyklovat, v případě zavádění dřevěného nádobí to ale byl neřešený problém. V budoucnu by mohlo dojít k náhradě za vhodnější nádobí papírové a bioplastové, které je snáze kompostovatelné. Pokud srovnáme umývatelné nádobí s jednorázovým plastovým, například 25 plastových kelímků složených do sebe zabere prostor jako 2 skleničky s několikanásobně větší hmotností. Skleničky se dají ve větším množství převážet jediné autem a je potřeba mít k dispozici zázemí pro jejich opláchnutí. To je ale například ve výstavních prostorách nereálné. Při mytí skleniček a lahví nelze opomenout ani spotřebu saponátu a pitné vody.

Hlavním cílem připravené evropské směrnice je snížení množství plastů v oceánech. MŽP ale nedokáže odpovědět, kolik plastů z ČR končí v oceánech. Co je ekologičtější? Zálohované láhve vyžadují vyplachování a výroba papírových obalů zase vodu. Výrobky ze dřeva a bioplastů mají větší problém se tříděním, protože do košů na plasty a papír nepatří a naopak v těchto koších mohou recyklaci komplikovat.

Nadužívání plastových materiálů lze vidět zejména v amerických restauracích, kde se i k běžnému napití používají jednorázové kelímky, víčko a brčko.



Tučná jídla bez zeleniny jsou balena do krabiček a nabízeno jednorázové nádobí. Legislativní opatření je potřeba směřovat především tímto směrem. Plně může být uplatňováno zejména v kamenných restauracích, kde lze zajistit užívání omyvatelného nádobí.

Stanovisko spolku Zvonečníku: Vnímáme pozitivní snahy orgánů EU, MŽP či Pirátů řešit problémy nadměrné produkce plastových odpadů. Žádáme zejména potlačení PVC z potravinářství a jeho nahrazení alespoň nechlorovanými plasty kvůli jejich lepší recyklovatelnosti i energetickému využití. Směrem ke kompostování žádáme řešení problémů recyklace bioplastů, dřevěných jednorázových výrobků a znečištěného papírového odpadu z potravinářství. Opatření EU k používání jednorázových obalů by podle nás měla směřovat zejména ke kamenným restauracím k používání omyvatelného nádobí. Odmítáme hysterii, která se občas pod heslem „méně plastů“ strhává.

Zpravodajství Econnect

Bartákův hrnec – 27. ročník

Návrhy na nejlepšího ekozemědělce za rok 2018 zasílejte do konce února 2019 předsedovi

správní rady Nadačního fondu Bartákův hrnec

Ing. M. Knížkovi:

m.knizek@post.cz

Na vaše návrhy se těší
správní rada NFBH



Norimberk, Německo
13. – 16.2.2019
Vstup pouze pro odborné návštěvníky

BIOFACH2019

into organic

Vůdčí světový veletrh biopotravin

BIO V CELÉ SVĚ ROZMANITOSTI

Objevte na veletrhu BIOFACH pestrout nabídku, kterou nabízí pouze tato světová výstava – s více než 2900 vystavovateli z celého světa a důsledně certifikovanými bio potravinami. Nechte se intenzivně okouzlit rozsáhlostí celé branže, významným kongresem a napínavými tematickými světy:

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

Informujte se již nyní:
BIOFACH.COM

POZNAMENEJTE SI TERMÍN PŘÍMŮ DO VAŠEHO KALENDÁŘE

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

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

společně s veletrhem
VIVANESS2019
into natural beauty
Mezinárodní odborný veletrh
přírodní kosmetiky



Spolek obŽIVA, komunitní obchod a udržitelné hospodaření OD SEMÍNKA PO TALÍŘ

Každý, kdo se snaží o udržitelný životní styl, se dříve či později začne potýkat s problematikou nastavení priorit. Možná také znáte ten nepříjemný pocit, když jdete do obchodu a v oddělení ovoce a zeleniny přemýšlíte nad tím, zda je lepší koupit bioovoce na plastovém tácku nebo to konvenční prodávané volně, tedy bez obalu. Podobné, ne-li horší, dilema představuje i dojíždění autem pro nákup zdravých potravin k pěstitelům, oproti pěšímu docházení do supermarketů, které jsou na každém rohu. Existuje vůbec způsob, jak si trochu (nebo hodně) nákupy zjednodušit a bez zbytečných kompromisů, při kterých trpí naše svědomí a nezdířka i peněženka? Odpovědi na tyto problémy by mohl být spolkový bezobalový bioobchod. První svého druhu u nás se právě rodí na Praze 8 pod jménem Obživa.

Za inspirací do Drážďan a zpět do Čech

Zatímco u nás je pojem družstvo nechvalně spojen spíše s dobou minulou a v době porevoluční pro něj nebylo místo, v Německu oblība družstevních obchodů po desítky let jen rostla. Drážďanský VG (Verbrauchergemeinschaft für umweltgerecht erzeugte Produkte e.V., doslovně přeloženo Spotřební družstvo pro produkty vyrobené způsobem šetrným k životnímu prostředí, zapsaný spolek) otevřel v minulém roce pro svých více než 10 000 členů již sedmý obchod.

Takový nárůst je úctyhodný, vezmeme-li v potaz, že drážďanští začínali roku 1991 s pouhými 20 zakládajícími podílíky ve velice provizorních prostorách jednoho starého bytu. Roku 1995 však už otvírali druhý obchod, protože počet členů družstva se zvýšil na 600.

Nakupovat v šesti ze sedmi spolkových obchodů v Drážďanech je dovoleno i nečlenům a za inspirací se tam proto můžeme vydat i z Čech. Jen je třeba počítat s tím, že za zboží zaplatíme více, než členové. Těm je totiž díky měsíčním příspěvkům poskytováno zboží za nákupní ceny.

● Navštivte například Bio Markt Dresden Mitte, blízko nádraží Bahnhof Mitte na Jahnstraße 5a, kde na ploše 320 m² naleznete regionální biopotraviny i kavárnu s občerstvením. Více informací hledejte na <https://vg-dresden.de/>.

● To, zda se i my v České republice budeme těšit z otevření prvního spolkového obchodu Obživa ve Dvoře v Kobylisích na Praze 8, záleží především na zájmu dos-

tatečného počtu členů-podílíků. Pravidla jsou nastavena tak, že každý člen vloží do spolku počáteční investici 4 800 Kč a jakmile bude investorů 200, začne se s rekonstrukcí prostoru a navážením zboží. V tu chvíli začínají členové také platit měsíční příspěvky na provoz, které činí 350 Kč pro jednotlivce a 450 Kč pro rodinu.

● Více na <https://obziva.cz>

Sortiment by se měl postupem času rozšiřovat a měl by členům spolku a jejich rodinám zajistit čerstvé i suché potraviny, a také drogerii. Tak, jak bude růst členská základna, zkušenosti s provozem i chutě podílíků, bude také růst sortiment obchodu.

Nejen chlebem živ je člověk

Jak již bylo naznačeno výše, nejhmotatelnější výhodou členství ve spolku je nákup zboží bez marže, za nákupní ceny. Provoz se totiž bude platit z členských příspěvků, které ani zdaleka nedosáhnou výše přírážky běžného obchodu. V Obživě tedy nebude zapotřebí platit spoustu zaměstnanců a nepůjde zde ani o kumulaci zisku, který navíc v případě supermarketů a velkých obchodních řetězců odtéká z velké části do zahraničí.



navštivte nás na www.obziva.cz nebo pište na spolek@obziva.cz

➤ Současná vize je, že spolkový obchod bude veden jednou profesionální provozní, avšak namísto placených prodáváčů budou v prodejně asistovat dobrovolníci z řad členů, jak je běžnou a osvědčenou praxí i v zahraničí. Ti mohou pomáhat zcela dobrovolně podle svých časových možností a schopností také s administrativou, propagací, s technickou stránkou projektu nebo třeba s počáteční rekonstrukcí prostoru.

Finanční stránka však není tím hlavním motivačním faktorem pro zakladatele, ani pro stávající členy. Motivace jednotlivých podílníků se samozřejmě různí, avšak jejich společným jmenovatelem je vždy myšlenka udržitelnosti. Ta sahá od podpory lokální produkce a ekologického zemědělství, přes bezobalový prodej až k nákupu všech potravin na jednom dostupném místě.

Přečtěte si, s jakou motivací do Obživy vstupují její zakladatelé a členové: <https://obziva.cz/clenove/>.



Nekrmte řetězce

Dnešní trh neustále cílí na naše peněženky a je tedy závislý na každém zákazníkovi. Snaží se nám prodat nejen užitečné a kvalitní věci, ale také spoustu těch nekvalitních či dokonce zcela nepotřebných. My všichni však máme v rukou nástroj volby. Vždy, když dáme do nákupního košíku nějaký produkt, volíme tím určitého dodavatele, pěstitele či výrobce, a s tím zároveň schvalujeme i jeho model hospodaření s přírodními zdroji, způsob balení výrobku a také vzdálenost, ze které k nám zboží doputovalo.

Jednotlivec svou volbou zmůže málo, a právě proto vzniká Spolek živá obŽIVA. K čemu tedy krmít řetězce, když můžeme krmít „našeho“ sedláka? A ten náš sedlák zase bude na oplátku krmít nás.

Proto jsou v Obživě zastoupeni jak pěstitelé a dodavatelé (živitelé), tak spotřebitelé (obživníci).

Od myšlenky k činu

Než se otevrou dveře prvního spolkového obchodu v Čechách, bude nutné zodpovědět spoustu otázek a dokončit mnoho úkolů. A protože za tímto obchodem nestojí žádný velký investor, je zapotřebí také těch z vás, kteří budou chtít být součástí tak trochu jiného nákupního řetězce – toho, ve kterém je zřejmé, co, od koho a odkud nakupují, a co si poté dají na svůj talíř.

Lenka Smolinská

Vánoční PROBIO tipy

Také už přemýšlíte, jakými dobrotami letos na Vánoce překvapíte svou rodinu a přátele? Nechte se inspirovat našimi tipy, recepty a osvědčenými radami. Pomůžeme vám s výběrem ingrediencí, které vás nezklamou. Vaše vánoční pokrmy s nimi budou báječně chutnat, prospějete svému zdraví a přispějete k ochraně celé planety.

Co se nám osvědčilo, a můžeme vám doporučit:

- Zakomponujte do těst na cukroví **celozrnné mouky**, stačí zpočátku třeba jen 1/3, i tak pokrm obohatíte o **důležité živiny a vlákninu**, která dělá našemu zažívacímu systému moc dobře.
- Do nejjemnějších receptů se hodí čistě mouka bílá, použijte jemně namletou **mouku ze špaldy, má jedinečnou oříškovou vůni i chuť**.
- Žitná mouka do perníčků to je klasika. V celozrnné podobě je zdravější variantou a nese v sobě chuť a vůni celého zrna, vypěstovaného v čisté půdě přirozeným způsobem.
- Na bezlepkové pečení použijte **praktickou bezlepkovou směs**, namíchali jsme ji z čerstvě umletých biomouk – pohankové, čirokové, kukuřičné a rýžové
- **Kokos, ořechy a mandle jsou skvělé suroviny do nepečených a RAW receptů**, po rozmixování s dalšími ingrediencemi z nich můžete tvořit kuličky či placičky a obalit v kakau či skořici, tělu dodají cenné mastné kyseliny a bílkoviny.
- **Agávový sirup představuje výtečnou alternativu k cukru**, stejně dobře fungují i předem namočené rozmixované rozinky.

Všechny suroviny a recepty naleznete na našem webu

www.probio.cz

ŽITNÉ PERNÍČKY

- 400 g celozrnné žitné mouky Bioharmonie (Probio)
- 1/2 lžice perníkového koření
- 50 g lískových oříšků Bioharmonie
- 120 g másla
- 2 šťastná vejce
- 100 g medu (4 lžice)
- 1 lžičky jedlé sody
- citrónová kůra z chemicky neošetřeného citrónu
- špetka soli

POSTUP

Do mísy prosijte mouku, přidejte jedlou sodu, perníkové koření, sůl, nejmenno namleté oříšky a promíchejte.

Přidejte rozehřáté máslo, vejce, med a nejmenno nastrouhanou citrónovou kůru. Vytvořte hladké těsto.

Těsto dejte do lednice na 1 hodinu až na 2 dny.

Znovu jej propracujte a vyválejte na požadovanou tloušťku.

Pro tenké perníčky 2–3 mm, pro silnější 5 mm.

Vykrájejte a pečte v předehřáté troubě na 180 °C 7–8 minut.

Krásné vánoční
přípravu vám
přeje tým
PROBIO





PROBIO

TIP 12. 11. - 23. 12. 2018

Novinka



Směs bezlepková
na pečení
PROBIO
500 g

56 Kč



Kakao
PROBIO
150 g

40 Kč



Cukr moučkový
Bioharmonie
400 g

47 Kč



Knedlík špaldový
s petrželkou
PROBIO
400 g

42 Kč



Mouka pšeničná
celozrnná jemně
mletá
Bioharmonie
1 kg

26 Kč



Mouka špaldová
hladká
Bioharmonie
1 kg

53 Kč



Mouka špaldová
celozrnná jemně
mletá
Bioharmonie
1 kg

46 Kč



Mouka žitná
celozrnná jemně
mletá
Bioharmonie
1 kg

30 Kč



Olej slunečnicový
na pečení a smažení
Biolinie
750 ml

121 Kč



Hrášek
sterilovaný
Biolinie
350 g

37 Kč



Kafe obilné
s fylky instantní
Biolinie
100 g

69 Kč



Sirup agávéový
Biolinie
236 ml

77 Kč



Rozinky
Bioharmonie
200 g

32 Kč



Ořechy liskové
celé Bioharmonie
150 g

82 Kč



Kokos strouhaný
Bioharmonie
200 g

37 Kč



Mandle celé
Bioharmonie
150 g

92 Kč



*Připravujeme pro vás nové obaly na mouky ve značce
Možná to stihneme už pod stromček:)*



HOUBAŘSKÁ SEZÓNA SKONČILA PLODY ZŮSTALY

Ač to bude znít téměř nepatřičně v časech, kdy je pár dešťových kapek vzácnost, dostali jsme se do období, kdy obvykle rostou houby, a to nejen ty velké s krásnými kloboučky, ale prostě houby ve všech podobách. Je to proto, že opět po roce končí jeden životní cyklus, kterým příroda uzavírá vše, co za celou sezonu vybudovala.

Houby – prastaré formy života

Všechno co mohlo dojít k užítu již bylo sklizeno, jen pro ptáčky zůstává na větvích trocha stravy na horší časy plné mrazů a sněhu a ostatní plody přírody... Všechny ostatní, kromě těch, které neslouží jako potravina nebo zárodek pro nový život, přirozeně podlehnou rozkladu. Ač to zní možná smutně nebo pesimisticky, tento rozklad je nezbytným předpokladem vzniku nového života. Z čeho by jinak mohl nový život čerpat látky, kdyby na původním povrchu Země, který se podobal spíše skále, nebyla životodárná vrstva humusu?

Jsou to právě houby, velmi prastaré formy života, jsou těmi jež zajišťují podmínky pro další složitější formy živých organismů. Podívejme se ale podrobněji na ty z nich, které svými kloboučky či deštníky zdobí podzimní les. Na rozdíl od nás Středoevropanů, kteří svá záda stěží ohnou k houbě zvané hříb pravý, většina Japonců, Číňanů či Korejců pochopila, že i ty ostatní houby jsou nejen k jídlu, ale lze je velmi efektivně použít i jako léčivo. Snad i proto je na rozdíl od nás Evropanů, „sběračů“, většina těchto východních národů i pěstiteli hub – a to už po tisíce let.

Václavka

Určitě byste například neřekli, že taková **václavka** požívá v Číně nejvyšší úcty, a také její cena je patřičně vysoká. Je to ale také proto, že ji lze velmi těžce uměle pěstovat. Čím je tak zajímavá? Tradiční čínskou medicínou je považována za houbu tonizující a prodlužující život. Kromě toho moderní věda zjistila, že **blokuje růst nádorů** a ač byste to neřekli, **zklidňuje psychické potíže**, jako je úzkost, nervozita a strach. Dokonce jedna z nejvýznamnějších čínských léčiv na uklidnění psyché, tak zvaná Tian Ma, tedy orchidej *Gastrodia*, přesněji její oddenek. Své účinné látky, k velkému podivu vědců, čerpá právě z podhoubí václavky. Nicméně václavka jako léčivo se používá buď sušená v prášku, nebo v odvaru, nic ale nebrání nechat ji mléčně zkvasit nebo upravit tak, jak je u nás zvykem. Tepelnou úpravou však některé léčivé účinky vezmou za své.

Stroček

Když se ale rozhlédneme po podzimním lese, najdeme ještě další zajímavé zástupce této říše hub. Když už začnou sychravá a vlhčí období, objeví se v listnatých lesích kola černých vějířů. Ano, je



Stroček trubkovitý (Craterellus cornucopioides)

FOTO – Jerzy Opio a, <https://commons.wikimedia.org/wiki/>

to tak často nyní opomíjený stroček. Naši předkové však, poté co jej usušili a rozemleli na prášek, hojně jej sypali na staročeské jídlo zvané Kuba.

Samozřejmě jako většina hub má zajímavé protibakteriální účinky, zlepšuje imunitní funkce a pro stoupence tradiční čínské medicíny bude jistě zajímavá jeho barva. Ta jej přiřazuje k energetickému základu organismu, tedy ke dráze ledvin. Avšak nejen na zemi můžeme nalézt houby, některé z nich – snad aby měly lepší výhled v tom prořídlelém podzimním lese – vylezly o trošinku výše a najdeme je spíše na větvích. Pravda i na těch, které upadly na zem. Mám nyní na mysli houby trochu zvláštní a nezvyklé svým vzhledem.

Připomínají spíše hromádku rosolu a od toho mají také svůj název – **rosolovky**. Jsou skutečně strukturou vytvořenou pouze vodou a malým množstvím složitých cukrů. Snad právě proto na východě říkají, že jejich účinek je hlavně podporovat Jin složku organismu. Opět jako u většiny hub lze využít jejich antibiotických vlastností.

Proč houby léčí

Vlastně vždyť jsme si ještě neřekli, proč má naprostá většina hub právě takové vlastnosti! Důvod je vcelku prozaický, jistě to není proto, že by příroda vymyslela nějaká taková antibiotika právě pro nás lidi, ale důvodem je to, že vše v přírodě bojuje o přežití a zdroje potravin a než by taková houba přenechala všechny ty dobroty z rozkládajících nebo nemocných bývalých živých objektů rozkladným bakteriím, tak je prostě ve svém

okolí vyhubí látkami, které sama produkuje. Nepochybně, že stejné boje neprobíhají neustále i v našem těle. Všechny živé bytosti, které hostíme, bohatě zásobujeme potravou a ony mezi sebou soupeří o to, co jim chutná. Naším cílem by mělo samozřejmě být, abychom hostili jen to, co nás o naše důležité zdroje příliš nepřipravuje, a nebo alespoň nabízí něco na oplátku a v tomto věčném boji o zdroje můžeme právě houby velmi dobře využít. Nemusí jít jen o houby s krásnými kloboučky, ale i ty, které nám krásně zdobí plísňový sýr, plavou mezi keřírovými zrny, nebo porůstají fermentované uzeniny.

Abychom se ale vrátili do lesa, určitě nejde jen o těchto pár zmíněných hub! Vždyť houby a mycélia tvoří jednu z nejpodstatnějších částí lesa a rozhodně je nějaká nepřízeň počasí jen tak neohroží. Některé si dokonce i v mírném mrazíku tančí na pařezech, jak tomu napovídá japonský název pro **penízovku same-tonohou** – enokitake – neboli tančící houba. Již před 70 lety se z ní u nás vyrábělo velmi účinné antibiotikum, ale pravda, naložená v octu nebo kvašená také není k zahazení. Když už bude velký mráz a ještě k tomu sucho, pak nezoufejte. I v tento čas příroda nabízí něco ze své lékárny, a to spoustu **chorošů**, z nichž převážná část má vynikající účinky proti nádorům nebo poskytují ochranu před virovými nebo bakteriálními infekcemi a nemusíme za nimi jezdit daleko na



Penízovka same-tonohá

FOTO: Guido Gerding, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=1454122>

➤ východ, jako je to v případě zázračné, ale u nás velmi vzácné Čagy. Její účinek do velké míry zastoupí třeba u nás hojnější **březovník** nebo **outkovka pestrá**.

Nebojte se tedy i v tomto pokročilém čase vydat do lesa. Jistě si z něj donesete něco dobrého na jídlo či jako lék. Pokud se na vás štěstí neusměje, nebudte z toho smutní, protože každá taková vycházka do přírody vám přinese ještě něco nehmotného, ale velmi hodnotného, a to další poznání! Před konzumací vám zatím známých hub se však raději poraďte s nějakým mikologem v poradně. Pro léčení se používají uvedené houby v prášku, odvaru nebo naložené v alkoholu, jak je běžné.

Petr Hába

RECEPTY

Korejské palačinky z penízovky

Skutečná lahůdka s jednoduchou přípravou!

Ingredience

- ♦ 200 g penízovky, tuhé nožky odstranit
- ♦ polévková lžíce mouky
- ♦ čajová lžička sezamového oleje
- ♦ 2 velká vejce
- ♦ 20 g mrkve nakrájené na proužky
- ♦ 10 g cibule na tenké kolečka
- ♦ 5 g jemně nakrájeného česneku nebo zelené cibulky
- ♦ větší špetka soli a menší špetka pepře
- ♦ olej na smažení

Postup

V široké misce prosypeme a polejeme houby sezamovým olejem a moukou, až jsou za míchání dostatečně pokryty, smícháme důkladně rozbitá vejce nakrájenou zeleninu, sůl a pepř, poté do mísy nasypeme houby pokryté směsí mouky a oleje. Ohřejeme pánev na střední teplotu, nalijeme pečící olej. Do rozehřátého oleje vkládáme velkou lžící připravené směsi a do zlatova ji po obou stranách opečeme. Můžeme podávat zalité různými typy omáček.

Marinované václavky

Ukrajinská specialita

Ingredience

- ♦ 1/2 kg václavek (pouze kloboučky, pokud jsou velké, tak rozřezané na půl)
- ♦ 1/4 šálku olivového oleje
- ♦ 1/2 šálku červeného vína
- ♦ 1/4 šálku balsamického octa
- ♦ 1 malá cibule nakrájená na kolečka
- ♦ kousek natě estragonu a petržele nasekané na malé kousky
- ♦ špetka soli
- ♦ 1/4 čerstvého rozdrceného papriky

Postup

Houby zlehka orestujeme na oleji, pouze do mírného zhnědnutí. Přilijeme víno a vaříme 2–3 minuty, až se alkohol odpaří. Sundáme z ohně a přidáme ostatní ingredience a necháme zchladnout, poté uložíme do uzavíratelné láhve, tu vložíme do lednice a necháme alespoň den marinovat.

VÁNOCE UŽ NÁM KLEPOU NA DVEŘE – tipy na knihy pod stromeček

Co by nemělo chybět pod stromečkem? Určitě aspoň pár knih a knížek. A jaké by měly být? Kvalitní, netuctové a takové, které budou pro obdarované svým tématem a zpracováním jako stvořené. Některé z našich knih se budou více líbit maminkám, jiné začínajícím kuchařům, některé zaujmou třeba celoroční zahradní pěstitele a jiné spíše neposedné cestovatele.

Zdravé a rodinné vaření – to není klišé ani nedosažitelný cíl, ale celkem důležitá dennodenní starost i radost. Spolehlivou, lahodnou a osvěžující inspiraci najdete hned v několika knihách.

Naprostými stálicemi a nevyčerpatelnými zdroji jak perfektně zpracovaných informací o biopotravinách, tak krásné osobní pohody a autorčiny laskavosti jsou knihy



Hanky Zemanové: její recepty nabitá **Nová biokuchařka** (kompletně přepracovaná podoba původního bestselleru) a její encyklopedicky přehledný **BioAbecedář** (který také doznal nového vydání a aktualizace díky rozvoji

bio světa a produktů). Jsou to bez nadsázky vydatné a nádherné knihy, které by v žádné rodinné knihovně neměly chybět a ke kterým se i my v redakci během celého roku vracíme, vaříme podle nich či si je „jen“ čteme pro potěchu.

Neméně praktickou volbou pro každodenní, lehké a chutné vaření je **Zeleninová kuchařka Petra Klímy**. Kniha je zhmotněním osobité praxe zkušeného a nadšeného šéfkuchaře a fotografa v jedné osobě. Zeleninovou kuchařku využijete od jara až do zimy, vždy podle právě dostupných sezónních a lokálních potravin. Bez masa, bez mléka, bez vajec. Méně cukru, méně lepku. Ale spousta originální, ale přitom osvědčené inspirace v podobě vegetariánské kuchyně. Jednoznačně gurmánský zážitek. Petr Klíma je navíc nejen profesionální kuchař, ale také tatínek – jeho recepty jsou tedy nejen zajímavé, ale i rodinné a zdravé.

Zahrada žije – Zahradničíme s dětmi Anity Blahušové. Ideální knížka pro rodiny s dětmi, pro maminky, tatínky, babičky, dědečky, učitele ve školce...

Obsahuje vše podstatné o zahradničení a hlavně inspiraci na celých 12 měsíců v roce – co a jak s dětmi na zahrádce dělat a vytvářet, aby je to bavilo (a ještě jste u toho společně něco dobrého vypěstovali). Krásná rodinná knížka plná přehledných postupů, autentických fotografií z celoročních aktivit s dětmi na



zahradě i barevných ilustrací zvířat, ptáků a hmyzu, kteří naše zahrady obývají.

Vše koupíte na www.smartpress.cz!

NOVINKA PRO CTITELE
BIOPOTRAVIN

Šuláková Marie, Klapková Nikol, BIO je naše cesta – Příběhy z putování po našich ekologických farmách

Proč se rozhodli pro cestu BIO? Jak žijí? A jsou šťastní v tom, co dělají? V životě? Splnil se jim jejich sen, nebo by to chtěli jinak? Všechny tyto otázky spolu souvisejí a skoro na všechny tady dostanete odpověď. Od lidí z 15 ekostaků, kteří si na mě udělali čas, na chvíli odskočili od své práce a mnohdy si nestihli pěkně opláchnout ani ruce, a tak jsem voněla zvířaty, hlínou, slámou, a ta mi pak couhala i z bot, a mně to vůbec nevadilo.

Při natáčení jsem občas do něčeho šlápla, hladila jsem kočky, psy, krávy, koně, ovce, obdivovala zeleninu, obilí nebo nasávala vůni levandule a čokolády. A tak se při čtení jednotlivých rozhovorů a reportáží můžete těšit na skutečné lidské a někdy i zvířecí povídání od zemědělců a zpracovatelů, kteří se rozhodli pracovat v ekorežimu a už to nějaký pátek i dělají. Většinou v krajině, která je ještě stále krásná, v místech, kam vedou klikaté a kamenité cesty, v půdě do níž se pomalu vrací život broučků, žížal, motýlů nebo ježků.

Marie Šuláková (*1974) je původní profesí novinářka, publicistka na volné noze, autorka několika knížek, které se věnují regionálnímu výrobkům v Olomouckém kraji, regionální historii či vlastivědě pro děti. Žije v Olomouci a je matkou pěti synů.

Nikol Klapková (*1990) je fotografka na volné noze a člen projektu Slušná firma. Zaměřuje se na dokumentování životních etap lidí. Blízká témata jejímu srdci i hledáčku objektivu jsou poctivé a smysluplné produkty či služby, minimalismus, uvědomělá spotřeba či ohleduplnost k přírodě. S manželem bydlí v Praze a fotografuje v ČR i v zahraničí.

KNIHA vyšla v listopadu 2018 a objednavky přijímá Nakladatelství KAZDA, s. r. o. Běžná cena od 270 Kč.



**Jak mrazivé počasí a nedostatek potravy ovlivňuje populace sýkor, pěnkav či zvonků?
A jak jsou na tom v teplých zimách? Přibývá nebo ubývá u nás zimujících ptáků?**

POMOZTE POČÍTAT PTÁKY NA KRMÍTKÁCH

Ve spolupráci s širokou veřejností to chce odhalit Česká společnost ornitologická. V novém dlouhodobém programu Ptačí krmítka budou lidé z celé republiky pozorovat a sčítat ptáky na vlastních krmítkách a zároveň se o těchto zimních návštěvnících dozvědí mnoho zajímavých informací.



Kdo bude mít štěstí a uvidí na krmítku červenku obecnou?
FOTO – Corinne von Nordmann

Sčítání v této pilotní sezóně se uskuteční **4.–6. ledna 2019**, zájemci se do programu mohou přihlásit předem na webové stránce krmítka.birdlife.cz. „Do tohoto jednoduchého výzkumu se může zapojit úplně každý bez předchozích zkušeností se sčítáním či s pozorováním ptáků. Zájemcům, kteří se přihlásí předem, poskytneme užitečné informace a tipy, aby byli na lednové sčítání dobře připravení,“ vysvětluje koordinátorka programu Ptačí krmítka **Dita Hořáková** z České společnosti ornitologické. **Nově spuštěná webová stránka** bude sloužit nejenom k registraci a následnému vkládání pozorování. Poskytne také důležité informace o tom, čím a jak ptáky přikrmovat, jaké druhy krmítek použít a kde je sehnat, a také seznámí s ptačími druhy, které se na krmítkách objevují, od těch nejběžnějších až po vzácné, jako je například brkoslav severní.

Sčítání zimujících ptáků za pomoci veřejnosti je světově největším projektem občanské vědy známým například z Německa či Velké Británie. Pomůže České společnosti ornitologické zjistit, jak se mění stavy ptačích populací v zimním období. „To vyžaduje velké množství údajů z rozsáhlého území, jejichž získání je časově náročné. Právě dobrovolná účast veřejnosti je jedinou možností, jak lze údaje získávat,“ říká ředitel ČSO **Zdeněk Vermouzek**.

Kromě toho, že účastníci pomohou ornitologům zjistit, jak zimní období ovlivňuje ptačí populace, u sčítání se zároveň poučí i pobaví. „Přikrmování může sehrát důležitou roli také v životě dětí, kterým pravidelná péče o krmítko pomáhá vytvořit kladný vztah k přírodě,“ dodává Hořáková.

Sčítání začne již od pátku 4. ledna, zapojit se tak mohou i školní třídy a mateřské školy, a skončí v neděli 6. ledna. „Účastníci si zvolí místo vhodné k pozorování, nejlépe krmítko, ale je možné účastnit se i bez něj. Nezáleží, zda je pozorované místo v zahradě, na balkoně, v parku či na parapetu okna. Pozorování zabere jednu hodinu a lidé budou zapisovat nejvyšší počet současně pozorovaných jedinců od každého druhu,“ upřesňuje Hořáková. Za spolupráci děkujeme našim firemním partnerům:



Stehlík obecný pojídá nejrůznější semena, s oblibou semínka bodláků a jiných plevelů.

FOTO – Helena Kratochvílová

Plastia (plastia.eu) je česká rodinná firma z Vysočiny, která už přes 25 let vyrábí poctivé samozavlažovací i klasické truhlíky, květináče, vermikompostéry a další potřeby pro domov a zahradu. Kromě funkce klade důraz na design svých výrobků. Ioni získala nejprestižnější světové ocenění v této oblasti – Red Dot Award. Plastia se snaží usnadnit lidem cestu k přírodě, zdravému životnímu stylu a udržitelnosti přírodních zdrojů. V jejím portfoliu proto najdete i designová krmítka z trvanlivého plastu, která jsou lehká a dobře se udržují.

Zelenadomacnost.com – česká rodinná firma, zaměřená na vývoj a prodej výrobků na pomoc ptákům a zvířatům, včetně nejrůznějších druhů krmítek a kvalitních krmiv.

PRO-BIO, obchodní společnost, s r. o., (probio.cz) je první český výrobce a významný dodavatel širokého sortimentu kvalitních biopotravin. Svou činností – ekologickým zemědělstvím – přispívá k zachování zdravé planety.

*



Mlynařici dlouhoocasí ocení lojové koule, které doporučujeme vybalit ze sítěk a vložit do držáků.
FOTO – Antje Geigenberger

Ve třech krajích organizují PTAČÍ HODINKA

Na území Plzeňského, Jihočeského a Karlovarského kraje běží samostatný projekt sčítání na krmítkách Ptačí hodinka ve spolupráci s bavorskou ornitologickou společností Landesbund für Vogelschutz LBV (www.lbv.de). Projekt je finančně podpořen z Programu přeshraniční spolupráce Svobodný stát Bavorsko – Česká republika Cíl EÚS 2014–2020. Cílem tohoto jednoletého projektu je zahájení nového programu občanské vědy – tedy sčítání ptáků na krmítkách, určeného pro nejširší veřejnost na obou stranách hranice. Metodika sčítání je společná pro celé Česko i Bavorsko a najdete ji na stránkách projektu ptachodinka.birdlife.cz.



Sčítání ptáků na krmítkách bude určitě bavit i děti. Zde sýkory koňadry na krmítku Domek.
FOTO – Plastia.eu

Jedinečná chuť a léčivá síla přírodně fermentovaných potravin

FERMENTOVANÉ POTRAVINY



Kvašené hokaido chutná příjemně.

Co naši předkové věděli
a my jsme
skoro zapomněli

Kvašené (fermentované) potraviny prožívají u nás v poslední době mírný boom, zatímco dosud byly doslova opomíjeny... Svůj vliv na oživení tohoto procesu má nejen větší zájem o vliv potravin na naše zdraví, ale také stále větší orientace na země Dálného východu (Čína, Vietnam, Korea, Thajsko atd.). V Asii jsou totiž fermentované potraviny stále nedílnou součástí každodenního jídelníčku nejen běžného obyvatelstva, ale i novodobé smetaně. Je zde totiž díky Tradiční čínské medicíně – TČM a jiným tradičním léčebným a preventivním praktikám pozitivní vliv fermentovaných potravin na zdraví velmi dobře známý a zakořeněný.

Fermentace potravin je jedním z cenných kulinařských dědictví lidstva, známých po tisíciletí... Náš prapředek – ať záměrně nebo zcela náhodně – kdysi poznal, že některé potraviny mají po zkvašení výtečnou chuť, je po nich dobře na těle a dokonce i na duši (stimulační účinky např. alkoholu) a také nám danou potravinu po zkvašení udrží déle požitelnou. Podle archeologů snad byla prvním kvašeným nápojem v našich zeměpisných šířkách medovina asi před 12 000 roky.

Proces fermentace potravin je tedy znám od nepaměti a je po celém světě využíván nejen k uchování potravin, ale i k jejich přeměně na hodnotnější a stravitelnější formu. Kvašené potraviny jsou vysoce ceněny i pro jejich neopakovatelnou chuť a léčivou sílu produktů, které při kvašení vznikají.

V posledních stoletích – přibližně s příchodem industrializace potravinářských výrobníků a s centralizací a globalizací zemědělské výroby a prodeje potravin – se bohužel hodně přírodně fermentovaných potravin vytratilo z jídelníčku obyvatel tzv. civilizovaného světa.

Mnoho z původně úžasných, prospěšných a chutných potravinářských výrobků bylo nahrazeno různými trvanlivými náhražkami.



Rychlokvašené okurky a jiná zelenina.

kami (okurky, zelí, zelenina apod. v octových nálevkách), chléb a pečivo bez přírodního kvasu, kypřené jinak, jednodušeji a rychleji, ovocné nápoje s umělými příchutěmi a dodatečně sycené CO₂ aj.

Naopak některé kvašené potravinářské výrobky se podařilo uchovat v téměř přírodní formě – jsou to kvalitní sýry – z mléka živočišného i rostlinných, dále jogurty, kefíry, tvarohy a jiné mléčné výrobky.

Také kvalitní vína, cidery, piva, přírodní octy a kvašené ovocné šťávy a dokonce i ovocné destiláty či pálenky apod. nelze bez fermentace prakticky průmyslově ani připravit.

Podařilo se též zachovat mnohá ochucovací a pochutiny (jsou to ty kvalitní a poctivě připravené!!!) z asijské kuchyně – miso, tamari, shoyu, rybí a oyster omáčky apod. I některé přírodním kvašením vyráběné regionální speciality se stále drží na trhu, i když o své místo doslova „bojují“ s předpisy globalizovaného trhu, jako jsou například Olomoucké tvarůžky nebo na Severu kvašené rybí speciality apod.

Trochu teorie o kvašení
Co je to vlastně
kvašení/fermentace?

Kvašení (fermentace) je biochemický proces přeměny organických látek, převážně sacharidů, za účasti mikroorganismů a jejich enzymů. Vznikají přitom nové organické látky, obvykle energeticky chudší, i látky anorganické (CO₂) a energie. Kvašením získávají mikroorganismy energii ke svému životu.

DRUHY KVAŠENÍ

Biochemická věda zná mnoho druhů kvašení potravin. Pro naše účely uvedu stručně ty, které se v potravinářské terminologii nejčastěji vyskytují.

Kvašení anaerobní
– bez přístupu vzduchu

Alkoholové kvašení – anaerobní, sacharidy se mění na CO₂, alkohol... a další látky. Výroba vína, piva, lihovin aj. Z mikroorganismů se účastní kvasinky a některé bakterie. Mikroorganismy mohou být přirozené, v potravě (proces se rozbíhá pomaleji), nebo jsou dodávány ušlechtilé mikroorganismy, a to podle potřeby výrobce.

Mléčné kvašení – anaerobní, bakterie kvasí mono-, di-, oligo- sacharidy a ty se mění na kyselinu mléčnou, CO₂ a další látky... Podle aktivního kmene bakterií vznikají i další látky. Patří sem kvašení zeleniny a její konzervace; výroba tvarohů, sýrů, jogurtů, kysaných mlék apod.; příprava obilných kvasů (kvásek do chleba a pečiva) aj... Mléčným kvašením se také provádí konzervace zelené píce v zemědělství – siláže.

Bakterie mléčného kvašení mohou být přirozeně přítomny v kvašené potravě, proces pak probíhá pomaleji, ale většinou zdravě a úspěšně (u zeleniny, ovoce, mléčných výrobků apod.). Řízené kvašení (např. ve výrobnách mléčných výrobků) se

➔ provádí osazením potravin ušlechtilými, cíleně vybranými bakteriemi podle požadavku na konečný výrobek.

V domácnosti postupujeme přirozenou cestou, až na malé výjimky (např. kombucha, jogurtová kultura apod.), ke kvašené potravine žádné mikroorganismy nepřidáváme. Výjimkou je také domácí příprava vína a pravých ciderů.

Máselné kvašení – anaerobní, je to štěpení cukrů nebo kyseliny mléčné na kyselinu máselnou, CO₂ a H₂. Využívá se např. při máčení lnu, výrobě některých sýrů, při výrobě pšeničného škrobu kvašením aj. Je často nežádoucí, zejména při přípravě siláží, nepříjemně páchne.

Kvašení aerobní – za přístupu vzduchu

Octové kvašení je nejznámější – je to aerobní kvašení alkoholu na kyselinu octovou, je to princip výroby octů.

Propionové a citrónové kvašení – obě jsou aerobní, většinou nežádoucí. Hlavním produktem je kyselina propionová, navazuje na mléčné a máselné kvašení a v pozitivním smyslu se někdy používá ke vzniku velkých „ok“ v některých tvrdých sýrech.

KVAŠENÍ POTRAVIN V DOMÁCNOSTI

V domácnosti se nám nejlépe zdaří mléčné kvašení (mléko, zelenina, luštěniny aj.) a alkoholové kvašení (víno, cider) a zde je možno navázat i na octové kvašení (příprava octa).

Mléčné kvašení probíhá za pomoci laktobacilů nebo jiných baktérií mléčného kvašení. Ke kvašení zeleniny nepotřebujeme přidávat žádnou kulturu bacilů, bacily jsou přirozeně přítomny v přírodě na listech zeleniny apod.

Kvasíme-li mléko živočišné nebo rostlinné, pak je pro přípravu chutných a zdravých jogurtů, acidofilních mlék, tvarohů a sýrů třeba přidat startovací kulturu. Např.

pro přípravu jogurtu dáme lžici živého jogurtu, k přípravě sýrů apod. se přidává ušlechtilá sýrařská či mlékařská kultura.

Kvásek (kvas) a **droždí** na domácí přípravu chleba, pečiva, polévek apod. a dokonce i piva „pracuje“ také za pomoci příslušných kvasinek a proces jeho přípravy se tedy řadí do fermentovaných potravin. Při přípravě **žitného kvasu** jsou kvasinky přítomny na zrnech obilí a po přidání vody se za určitý čas samy projeví. **Droždí** jsou pak „koncentrované“ ušlechtilé kvasinky, které kupujeme hotové.

Alkoholové kvašení probíhá na kvasinkách. Doma můžeme pracovat bez zakoupených ušlechtilých kvasinek, výsledek je však občas nejistý. Koupíme-li ušlechtilé kvasinky a dodržíme-li daný postup, pak se nám víno nebo cider většinou bez problémů podaří.

Které potraviny jsou vhodné ke kvašení – v potravinářské výrobě i doma?

Zelenina, ovoce, stimulanty

Zeleniny vhodné ke kvašení jsou takové, které obsahují dostatek sacharidů a měly by být tužší tj. takové, které nejsou v čerstvém stavu měkké až blátivé. Z obvyklých druhů u nás jsou to: okurky, zelí, veškerá kořenová zelenina, ředkve všeho druhu, ředkvičky, řapíkatý celer, květák a brokolice, papriky, zelená rajčata, cibule, česnek, pórek, tužší dýně, patizony, cukety. Probíhá zde pak mléčné kvašení.

Ovoce můžeme zkvasit téměř každé na víno, cider nebo alkohol – pálenku. Jablka (a někdo i jiné ovoce) přidáváme i do ze-



Čínské zelí na kimči.

leninových směsí na pickles a ke kvašení zelí, a to pro zvýšení obsahu cukrů k urychlení kvasného procesu nebo pro chuť konečného výrobku. Při přípravě vín a ciderů kvasíme raději ovocné šťávy, na pálenky kvasíme celé ovoce.

Stimulanty

Kakaové boby se po sklizni nejprve vystaví fermentaci, slupky spontánně fermentují a asi po 12 dnech se oddělí, dužnina změní barvu a dále se pak zpracovává. Indiáni používali kakao jako stimulační nápoj a teprve později, po kolonizaci, Evropané vymysleli čokoládu a jiné cukrovinky.

Kávovník, tedy plod kávovníku, se rovněž zpracovává tak, že slupka se oddělí spontánní fermentací a pak následují další fáze výroby kávy.

Čajovník čínský se používá jednak jako nefermentované sušené lístky, to je pak zelený čaj. **Černý čaj vzniká fermentací**, postupy fermentace jsou zde různé. V podstatě se listy zapaří a nechají po určitou dobu a za různých daných podmínek fermentovat. Listy tím zhnědnou, a pak se usuší. Podobně si můžeme i doma fermentovat listy maliníku, ostružiníku, jahodníku i jiných bylin, získají tím na přitažlivé chuti.

Mléko a mléčné výrobky

Jogurt, kysaná mléka a smetany, syrovátka, tvarohy, sýry čerstvé i tvrdé...to vše se připravuje mléčným kvašením. To probíhá za účasti laktobacilů (*acidophilus*, *bulgaricus* aj.). Laktóza je bacily měněna na lépe stravitelné komponenty a kyselinu mléčnou.

Kromě živočišných mlék můžeme kvasit i „mléka“ rostlinná (sójové, mandlové, ořechové aj.). Zde pak „pracují“ jiné cukry, než laktóza, ale jako startér v pohodě použijeme laktobacilů z živočišných mléčných výrobků nebo laktobacily z lékárny (výživové doplňky).

Obiloviny

U fermentace obilí, mouk atd. „pracují“ hlavně kvasinky různých přírodních i ušlechtilých druhů. Fermentací mouky (nejlépe žitné celozrnné) dostáváme **KVAS** – kvásek – nutný k pečení kváskových





Pickles připravené ke kvašení.

➔ chlebu a pečiva. Při přípravě kvasu a pečení vzniká kromě kypřících plynů i prospěšná kyselina mléčná. Droždí jsou koncentrované ušlechtilé kvasinky, při pečení se uvolňuje kypřící plyn (CO₂), ale kyselina mléčná zde chybí.

Fermentací obilí dostáváme také pivo a jiné pivo podobné nápoje. Např. na Balkáně (Bulharsko) se vyrábí tzv. boza, což je kvašený nápoj z opraženého žita.

Luštěniny

V Asii je důležitá zejména fermentace sóji. Ta je bez fermentace v syrovém i uvařeném stavu dosti těžko stravitelná. Toto asijské „maso“ z pole se během mnoha generací stalo důležitou potravinou obyčejných i vznešených lidí a v hojném množství se v Číně, Japonsku, Koreji, Vietnamu i jinde v Asii konzumuje dodnes. Fermentování sóji a sójových produktů dostáváme TOFU, TEMPEH, sójové jogurty a kysaná mléka, MISO, SHOYU, TAMARI a další prospěšné a chutné produkty. V akci jsou zde jak bakterie, tak i kvasinky. Kromě sójových jogurtů si doma žádný další sójový fermentovaný produkt nepřipravujeme. Je to sice možné, avšak docela složité.

Maso, ryby apod.

V Asii je běžným postupem fermentace vyráběno mnoho ochucovadel, pochutin a jídel kvašením ryb a mas různých druhů... Příkladem je rybí omáčka, krevetová omáčka aj.

V severských zemích Evropy jsou také oblíbené různé rybí pokrmy připravené fermentací, ale pro nás mnohdy nesnesitelného zápachu, přestože někteří Severané to považují za pochoutku. V současné době např. Švédsko „bojuje“ s EU o schválení jedné takové podobné rybí speciality...

Připomíná nám to tak trochu otázku Olomouckých syrečků a jejich vztah k EU legislativě?

Přínos přirozeně fermentovaných potravin pro naše zdraví a správné zpracování a pro uchování potravin

Zdraví a fermentované potraviny

Konzumací přirozeně fermentovaných potravin dostáváme do našeho zažívání přirozenou cestou mikrobiální kultury, které obsahují „přátelské“ bakterie ve správném poměru a ve správném přirozeném prostředí, a tak usnadňují „práci“ celému zažívacímu traktu. Je známo, že zdravé zažívání je základem správné funkce a obranyschopnosti celého organismu, má rozhodující vliv na imunitu. Tak celkově ovlivňuje naši životní pohodu a velmi pomáhá našemu zdraví.

Fermentované potraviny prospívají našemu zdraví (stručně řečeno) takto:

- ✓ Příznivě ovlivňují zažívání – laktobacily, kyselina mléčná, vláknina.
- ✓ Podporují imunitní systém.
- ✓ Snižují cholesterol a lipidy v krvi.
- ✓ Mohou působit jako prevence různých nemocí, vč. některých druhů rakoviny apod.
- ✓ Každá fermentovaná potravina je lépe stravitelná, protože je mikroorganismy již částečně rozštěpena na stravitelnější složky.

Zlepšení chuti potravin

Fermentací dochází k přeměně – štěpení – většiny složek dané potraviny mikroorganismy, a tím k rozvoji nových, výraznějších a lákavějších chutí.

Různé aromatické sýry, jogurty a další kysané mléčné produkty jsou toho důkazem, přijímáme je raději než jen čerstvé mléko.

Kvašená zelenina je nejen lépe stravitelná, ale má i svoji neopakovatelnou výraznou chuť, k zvýraznění chutí salátů apod. není třeba přidávat ani ocet či sůl, ani přisazovat, kvašená zelenina má svoji charakteristickou chuť, která je „tak akorát“, stačí jen šťávu trochu poředit vodou, pokud se nám zdá směs příliš kyselá.

Také luštěniny (TEMPEH, SHOYU, MISO, sójové a rybí omáčky apod.) rostou na chuti fermentací.

Fermentované čaje mají také lákavější a plnější chuť.

Chuť a vůně kváskového chleba nebo pečiva je tak lákavá, že ji nedoženě žádné pečivo kypěné droždím nebo kypřícími prášky.

Vína, piva a různé jiné nápoje připravené kvašením mají takové chutě i úžasné sensorické a stimulační vlastnosti, že ani není třeba se na tomto místě rozepisovat. ➔



Kvašení začíná.

➤ Uchování potravin

Důležitou vlastností fermentace potravin je schopnost konzervace pro delší období po jejich sklizni. Náš prapředeek si jistě záhy této vlastnosti fermentace všiml a využil ji k uchování potravin. Po celé dlouhé generace a po celém světě, se tato vlastnost fermentace s úspěchem využívá až do dnešních dnů.

Přestože mezitím byly vymyšleny mnohé konzervační postupy a chemické konzervanty, fermentace stále zůstává. Stále je využívána nejen kvůli konzervaci samotné, ale i pro uchování mnoha cenných složek potravin (vitaminy, enzymy apod.) a vůní a chutí beze změn. V neposlední



Kvašení třetí den.

řadě se dnes konzervace fermentací cení i pro uchování potravin „bez chemie“.

V domácnostech je fermentace zeleniny kromě sterilace a zamrazování jeden z velmi oblíbených postupů. Na prvním místě je zde kvašení zelí a okurek, dále jsou to různá pickles (čalamády), kimči a jiné zeleninové pochoutky. Doma fermentovaná zelenina nám při správném skladování (teplota do 6 °C) a sledování hladiny tekutiny nad zeleninou v chladnu vydrží téměř i do příští sklizně (např. kysané zelí).

Známé kvašení nápojů (vína, cidery, piva i pálenky) můžeme také zařadit mezi dokonalou skladovací technologii nejen doma, ale i v průmyslových a obchodních podmínkách.

JAK NA TO V DOMÁCNOSTI

V rodinách, kde se kvasí zelenina, ovoce, ovocné šťávy, mléko atd. jsou po generace zaběhané a vyzkoušené postupy. Ze zeleniny se obvykle u nás fermentuje zelí – bílé nebo červené, také se někde dělají okurky kvašky nebo se kvasí červená řepa. Ovoce se v domácnostech kvasí především na pálenku, někdo si připravuje čerstvou kvašenou rybízovou šťávu, někdo domácí jablečné cidery aj. Z mléčných výrobků je to pak domácí jogurt a kysaná mléka – živočišná i rostlinná.

V současné době se dostávají do povědomí příznivců zdravého životního stylu

i kvašené zeleninové směsi – pickles (vlastně přírodní čalamády) nebo kimči (korejská kvašená zeleninová specialita).

Pokud nemáte osvědčený domácí recept na fermentaci zeleniny, pak je tu ten, který po mnoho let praktikujeme v naší domácnosti. Přidávám také pár konkrétních receptů a doporučení na naše knihy viz www.medicapublishing.cz.

Jednoduchý postup kvašení zeleniny v malé domácnosti – příklad

POTŘEBNÉ NÁDOBI

1. Skleněné nebo keramické nádoby (zavařovací sklenice od 0,7 l do přibližně 3 l, nebo příslušné keramické hrnce apod. na zeleninu).
2. Omyté hladké kameny, nekovová závaží, menší zavařovačky naplněné vodou apod. na zatížení kvašené zeleniny v nádobách.
3. Nádoba na přípravu slaného roztoku.
4. Misky pod kvasné nádoby – během kvašení kvasná tekutina obvykle přetéká.

SLANÝ KVASNÝ ROZTOK NA ZELEINU

Na třílitrovou kvasnou nádobu stačí 1 l slaného roztoku: **v 1 l pitné vody dobře rozpustíme 30 až 50 g soli – mořské nebo kamenné.** Voda je lepší méně mineralizovaná. Množství soli volíme podle požadavku na rychlost kvašení – méně soli – zelenina rychleji kvasí.



Kvašené papriky zatížíme závažím v PE sáčku.

Připravíme si vhodnou zeleninu nebo směsi zeleniny. Vše nakrájíme nebo nakrouháme, pokud možno raději více na tenko, tužší zeleniny trochu promneme rukama. Připravíme si také koření a směs i s kořením pěkně promícháme. Okurky nebo jiné celé kusy zelenin ke kvašení zlehka na několika místech propícháme např. vidličkou, aby roztok lépe pronikl dovnitř.

Postup kvašení zeleniny doma

1. Připravenou nakrájenou nebo nakrouhanou zeleninu postupně natlačujeme do nádoby, proléváme po částech připraveným slaným roztokem, trochu vždy stlačíme, nakonec zalijeme roztokem až po vrch. Okurky a jinou zeleninu vcelku do nádoby narovnáme, event. proložíme kroužky cibule, mrkve, kopru, estragonu apod. Zalijeme roztokem až po vrch nádoby.

2. Zeleninu v nádobě shora zatížíme tak, aby tekutina byla vždy nad zeleninou (anaerobní proces kvašení). Pokud tekutina ubude, zalijeme opět slaným roztokem nebo pitnou vodou. Kvasnou nádobu s obsahem dáme do větší misky, tekutina může brzy přetékat. Přetékou tekutinu používám na opětne zalití zeleniny v nádobě nebo do polévky.

3. První asi tři dny kvasíme zeleninu při pokojové teplotě (20–25 °C), v teplých obdobích i po kratší dobu. Hlídáme, aby byla zelenina vždy pod tekutinou. Jinak by se mohly rozvinout nežádoucí plísňe apod. O zdárném průběhu kvašení nás obvykle ujišťuje pěkná vůně v místnosti a také poletující vinné mušky.

4. Když se nám zdá zelenina již trochu kyselá, můžeme ji začít konzumovat. Chceme-li, aby později nebyla příliš kyselá, dáme vše asi po třech dnech do chladna (sklep, chladnička apod.), stále je zelenina zatížená a kontrolujeme zatopení tekutinou shora a na zelenině si stále postupně pochutnáváme.

5. V malé domácnosti fermentujeme vždy takové množství zeleniny, které zkonsumujeme tak do jednoho měsíce. Ve větších domácnostech si troufneme na větší zelné kvasné nádoby apod., počítáme však s jejich uložením v chladu nebo musíme pro delší uchování zkvašenou zeleninu sterilovat.

Pavla Momčilová

Jako bonus Vám nabídnu na dalších stránkách několik vyzkoušených receptů a doporučím naše knížky, ve kterých je o fermentaci potravin více informací i receptů.



MEDICA PUBLISHING – PAVLA MOMČILOVÁ

Jedinečná chuť a léčivá síla přírodně fermentovaných potravin CO NAŠI PŘEDKOVÉ VĚDĚLI A MY JSME SKORO ZAPOMNĚLI

Základní roztok pro jednoduché kvašení zeleniny

1 l pitné vody, 50 g soli (kamenná, mořská, jodidovaná aj.) na 3 l zavařovací lahev

Sůl rozpustíme za normální teploty a pak hned použijeme. Převařování pitné vody není nutné. Dobrá je voda s menším množstvím chlóru, dobrá je i studniční, ale neměla by být příliš tvrdá. Roztokem zalijeme připravenou zeleninu v nekovové nádobě (sklo, keramika, plast apod.) až po vrch nádoby. Zeleninu zatížíme (omytým kamenem, lahví naplněnou vodou, čímkoliv nekovovým, co zatíží), zelenina musí být stále pod tekutinou (anaerobní proces). Pokud hladina klesne, doléváme stejný připravený roztok. Je-li zelenina na vzduchu (není pod tekutinou), začne plesnivět.

Použijeme-li do roztoku menší množství soli (30 g), kvašení probíhá rychleji.

Pickles, různé zeleninové směsi – obecně

Tušíš zeleniny podle chuti a podle toho, co máme na zahradě nebo doma, nakrájíme, nakrouháme, pokud možno trochu na jemno: tyčinky, proužky, kolečka, plátky, krouhané zelí, v míse můžeme rukama promnout. Podle chuti smícháme s vybraným kořením a bylinkami. Směs po částech vtlačujeme do nádob na kvašení, vždy zalijeme částí základního roztoku, a tak pokračujeme do spotřebování. Na druhu zelenin a směsí nezáleží, jen nedáváme měkkou a blátivou zeleninu. Nakonec zalijeme po vrch nádoby a shora zatížíme. Podložíme misku, může přetékat.

Asi tři dny necháme kvasit v pokojové teplotě. Kontrolujeme hladinu tekutiny v nádobě, obsah musí být zcela pod tekutinou. Pak dáme do chladu (sklep, lednička, chladná chodba apod.), aby se kvašení zpomalilo. Při dlouhém pobytu na teple je pak směs hodně kyselá. Asi po 10 dnech v chladu můžeme nádobu uzavřít a nechat v ledničce, vydrží zde pár týdnů, ale občas kontrolujeme, zda se netvoří plísň.

Okurky rychlokvašky – náš recept

Okurky, malé patisony, malé nebo rozkrojené cukety, papriky celé nebo půlené, ne úplně zralá rajčata apod. dobře kartáčkem omyjeme, nějakým bodcem (špikovačka, vidlička apod.) každou

kus na několika místech propícháme a s kořením naskládáme do lahví či do kameninového hrnce. Zalijeme základním roztokem až po vrch, zatížíme a necháme zhruba tři dny v pokojové teplotě, pak dáme do chladna, asi po 6–10 dnech můžeme konzumovat.

Pokud chceme, aby kvašení naskočilo rychleji, proložíme okurky či zeleninu chemicky neošetřenými listy vinné révy nebo višně.

Mám recept od babičky a opravdu to funguje!

Později okurky rychle měknou, proto je pro další použití steriluji (již v době, kdy jsou pěkně tvrdé). Okurky dám omyté do 700 ml zavařovacích lahví, lác procedím,

zaliji okurky a v lahvích uzavřených šroubovacím víčkem steriluji (při 80°C po dobu 15 až 20 min.).

RECEPTY

Kimči – upravený starý korejský recept

Čínské zelí

1 střední čínské zelí + 2 l vody + 30 g soli – zelí nakrájíme na čtverečky a v roztoku máčíme nejméně 2 hodiny, zelí změkne.



Hotové kimči.

Pasta na marinování

2 lžíce rýžové mouky + 2 lžíce cukru + 200 ml vody smícháme a vaříme 10 minut, pak necháme vychladnout, pak přidáme asi **100 ml rybí omáčky**, asi **5 cm nastrouhaného čerstvého zázvoru** a **nastrouhané 3 stroužky česneku** a **1 lžičku drceného chilli** a promícháme;

Ostatní zelenina

Nakrájíme **1 svazek jarní cibulky** nebo **1 pórek** a asi **10 ředkviček** nebo **bílou ředkev daikon**, event. **černou ředkev na tyčinky**.

Postup

Změklé čínské zelí vyjmeme z roztoku a necháme dobře okapat a dáme do mísy. Roztok dále nepoužijeme.

Do kousků zelí v míse dobře vtřeme pastu na marinování. Pak přidáme zbylou připravenou zeleninu, dobře promícháme, natlačíme do nádoby, ve které necháme fermentovat – malinko můžeme zalít roztokem ze zelí. Zatížíme jako viz shora a v pokojové teplotě kvasíme asi dva dny, pak možno konzumovat. Dále dáme do chladna a jíme, dokud je ještě co.

Chcete-li mít kimči červené, dejte místo drcených sušených chilli papriček mletou pálivou nebo chilli papriku.



Příprava kimči.

Kváskový knackebrot

Potřebujeme

♦ 250 g domácího žitného kvasu ♦ 250 g mouky pšeničné nebo špal-dové (celozrnná, bílá hladká – nebo i jiné) ♦ 5 g soli ♦ 60 ml řep-kového oleje ♦ asi 120 ml vlažné vody ♦ vejce nebo voda na potřetí ♦ kmín nebo jiná semena na posypání ♦ pečící papír nebo omastek na plech.

Postup

Smícháme mouku se solí, do důlku dáme kvas a olej a za postup-ného přidávání vody uhněteme těsto – musí být pevné a pružné, nikoliv řídké, patlavé.

V míse, v robotu nebo na válu těsto pěkně prohněteme, dáme zpět do mísy vytřeně olejem, pokryjeme vlhkou utěrkou a dáme na teplo kynout.

Když je objem těsta dvojnásobný (podle teploty místnosti, aktivi-ty kvasu, ročního období apod. – za 2 až 8, i více, hodin) uděláme na válu z těsta placky, dáme na plech, potřeme rozšlehaným vejcem nebo vodou, posypeme semeny či kořením a pečeme v troubě vyhřáté na 170–180 °C kolem 20–25 minut do zlatova.

Bramborový salát s pickles

(na přednášce všem moc chutnal)

Potřebujeme

♦ 600 g vařených oloupaných prochlazených brambor salátového typu ♦ asi 200 g pickles ♦ 1 syrovou cibuli ♦ sůl ♦ pepř ♦ hořčici ♦ majonézu klasik nebo TOFU majonézu, nebo zakysanou smetanu ♦ snítka estragonu – nemusí být ♦ cukr nebo med – to vše podle chuti ♦ hrstička sekané petrželové natě ♦ popř ♦ jablečný ocet nebo vodu z kvašení pickles na okyselení.

Postup

Do mísy dáme jemně nakrájenou cibulku, přidáme lžici hořčice, majonézu apod., podle chuti, sekaný estragon, sůl, pepř, seka-nou petrželku, popř. ochutíme octem či citrónem podle chuti.

Pickles vymačkáme, je-li již hodně kyselé, trochu propláchneme studenou vodou a vymačkané nakrájíme na kousky asi 10 mm. Přidáme ke směsi do mísy. Pak přidáme brambory nakrájené na kostičky, vše dobře promícháme a dochutíme podle vlastních požadavků. Necháme pár hodin v chladnu zaležet.

Výhody oproti klasickému bramborovému salátu

Zelenina je lépe stravitelná než z nakládaných směsí, salát o něco déle v chladničce vydrží čerstvý, okyselení kyselinou mléčnou z kvašení pickles je zdravější než octem (obsah prospěšných bakterií).



Kvašení červené řepy

Potřebujeme do 1,5 l zavařovací sklenice nebo kameni-nového hrnce:

♦ 6 syrových červených řep ♦ asi 5 cm kořene křenu ♦ základní solný roztok, viz 1. recept ♦ můžete přidat fenýkl či jiné koření.

Postup

Řepy oloupeme a nastrojíme na tenké plátky, např. na okur-kovém struhadle. Očištěný křen nakrájíme na tenké plátky.

Do čisté sklenice nebo hrnce dáme vrstvu plátků řepy a pár ko-leček křenu, zatlačíme rukou nebo menší lahví ke dnu a dáme trochu základního roztoku. Pak toto opakujeme, až je nádoba skoro plná. Shora ještě zatlačíme a zatížíme, např. menší zavařovací sklenicí naplněnou vodou tak, aby nahoře byla tekutina.

Celé dáme do misky, bude trochu přetékat.

Podle potřeby doléváme solný roztok a popř. vždy horní sklenicí přitlačíme, zelenina kvašením zmenšuje objem. Shora musí být pokryta tekutinou (anaerobní kvašení). Takto necháme asi 3 dny v pokojové teplotě, pak přeneseme na chladnější místo (sklep, chladnička) a necháme zvolna fermentovat.

Podle chuti můžeme konzumovat po 5 dnech, pak je řepa stále kyselejší. V chladničce vydrží měsíc i více, nebo můžeme sterilovat 20 minut při 80 °C, viz sterilování kvašených okurek.

Další recepty najdete v našich knihách

KVÁSKOVÝ CHLEBA

JARNÍ A ZIMNÍ ZELENINOVÉ MENU

VEGETARIÁN LABUŽNÍK

RETRO KUCHARKA

Stručná CELOZRNNÁ BIO KUCHARKA

OVLÁDNĚTE SVÉ HORMONY JÍDLEM

TVAROH a čerstvé sýry

a mnoho dalších publikací

www.medicapublishing.cz



Z KOZÍHO DVORKU stále dobré zprávy

Projekt Bioinstitutu Olomouc "Bio v regionu" zavedl skupinu studentů ze Střední odborné školy Jihlava, konkrétně prvního ročníku oboru potravin a výživa a druhého ročníku oboru kuchař číšník, do ekostatku, zbudovaném na velmi starém gruntu v Olešence, nedaleko Přibyslavi. Čtenářům měsíčníku Bio není tento „kozí dvorek“ neznámý.

Se členy rodiny Dvorských, kteří nemovitost zakoupili, opravili a dále zvelebovali se seznámili v roce 2011 (v č. 3) a následně také při převzetí Bartákova hrnce – ocenění pro nejlepšího ekologického zemědělce roku (Bio 6/2012). Dvorští – hlava rodiny **Ing. Jan Dvorský**, jeho manželka, dcera s manželem a syn s manželkou, hospodaří opravdu příkladně: k chovu koz vybudovali malou mlékárnu a kozí mléko zpracovávají, vedou plemenný chov ovcí.

Skupina studentů se podívala do ekologického hospodářství, aby poznala, kde se rodí biopotraviny a jak to musí chodit, když je pěstování a produkce tzv. „v ekologii“. Nahlédli jak do chléva, na pastvinu, tak do minimlékárny. Dozvěděli

se, jak se kozí biomléko zpracovává a ochutnali produkci sýrů, mléka i jogurtů. Možná budou inspirováni pro své budoucí profese a nezapomenou se po biopotravinách shánět.

Po šesti letech od Hrnce

Na první pohled se dvorek, respektive dvůr u stavení, nezměnil. Jen ty stromy povyroستly a ze záhrobně se nevstupuje jen do obytných prostor opravdu velkého selského stavení, ale také do selského miniobchůdku. Kratší stranu dvora tvoří velká stodola pro ustájení koz i ovcí v zimě a při nepříznivém počasí.

Kolem statku a práce v něm nastupují po generaci šedesátníků mladí, dcera a syn Jana Dvorského s životními partnery. Jsou



A je doochutnáno...

to zejména ženy, které se nejvíce spolu s hlavou rodiny zapojují – snacha Věra a dcera Adéla – po boku se svými malými dětmi ve druhé směně. Jejich manželé samozřejmě vypomáhají také, ale mají ještě svá povolání...

Pro mléko, sýry a další produkty sem zajedou lidé nejen projíždějící kolem statku, kteří spatří poutací tabuli, ale také stálí zákazníci ze širokého okolí. Po mnoha letech od obdržení hrnce Dvorští rozvinuli bohatý sortiment produktů z kozího biomléka od kozíček českých hnědých krátkosrstých.

Mnoho starších lidí sice v sobě mívá předstudek, že kozí mléko páchne, proto ani nemůže dobře chutnat. Nedobrý pach mléka z chlívků našich prababiček však byl způsoben tím, že se dojilo přímo v chlévě – a mléko rychle všechny chlévské pachy natáhlo. Také dříve ve chlévě nežila koza sama, ale stála tam třeba i krava nebo kůň a v rohu byl krměn pašik... Tady v Olešence však dojí v čisté dojírně, mléko putuje potrubím hned do chlazených nádrží a že je kozí, sotva poznáte. Mladí spotřebitelé oceňují, že je mléko pro děti stravitelnější a osvědčuje se při plicních chorobách a atopických ekzémech.

Stádo 110 koz (a čtyři plemenní kozli) z kozího dvorku a stáje stále vybíhá ➡





Berani plemene suffolk odpočívají i v ministínu...



Dvorek plný studentů... Ochutnávka biosfér zmizela razdva...



Věra Dvorská začíná se zpracováním mléka.

➔ na čerstvý vzduch na nedalekou pastvinu. Letos jim bylo dopřáno mnoho slunečních dní, které mají raději než déšť. Stáda mají oddělené obdélníky pro pastvu, aby ji moh-la střídat a tráva dorůst. Letos při suchu však bylo nutno přikrmovat senem. Naštěstí se statku podařilo dostat ke 14 vlastním hektarům do nájmu ještě sedm od obce a mají tak dostatečnou zásobu sena.

Déšť zase nevadí stádu ovcí suffolk, kterým by zase chladnější léto i podzim lépe vyhovovaly. Schovávají se proto ve stínu. Pocházejí přece z drsných pastvin anglických. Vypadaly s černými hlavami a čistými bílými rouny jako pohádková ovečka Shauna. Však musí mít vzorový vzhled, jestliže mají sloužit jako plemenná zásoba.

Ekochov koz

Ing. Jan Dvorský hospodář v Olešence od roku 2005, má zkušenost z dřívější zemědělské a chovatelské praxe a kontrolní činnosti v ekologickém zemědělství. Přišel nyní s myšlenkou, že je již zbytečné připouštět roční kozičky, a tak čekají s březostí až do druhého roku. „Důvod je ten,“ říká zkušený chovatel, „že kozičky

zapuštěné v prvním roce života mají na první laktaci méně mléka a při dojení jim jsou fixační zařízení v dojrně velká, a tak vystrkují hlavy a nedělají dobrotu...“ Kozy totiž rostou až do tří let. Pro obnovu stáda stačí připustit 15 dvouletých koz.

Pro doplnění pastvy si ekohospodář v Olešence na statku míchá vlastní biosměsi. Od sousedních ekologických sedláků nakupuje hlavně bioobilí, které si mačká a přidává už jen minerální směsi. Občas přidá bylinné extrakty, protože kozy i ovce mohou mít problémy se zažíváním, nebo s kokcidiózami. Není to ale časté,



Tvrdé sýry se musí při zrání pravidelně otáčet.

zvířata jsou stále v pohybu a odolná. „Zkusili jsme jeden rok nakupovat krmené biosměsi, abychom si ušetřili práci. Ale příliš se neosvědčily. Jednak jsou drahé, a také si některé kozy na ně nemohly zvyknout,“ říká Ing. Dvorský. Stále musí kozy hlídat, kontrolovat, aby poznal, jestli některá nemá problémy. Rozpozná je podle čísel. „Pojmenování u tak velkého stáda není možné. Jen některé kozy trochu vyčuhují, a ty pak dostanou jméno, stejně jako kozlí...“ dodává hospodář.

Narozená mláďata, která nejsou vhodná do chovu nebo jsou prostě přebytečná, prodávají zájemcům na jaře před Velikonoce. Buď na pekáč, nebo také začínajícím chovatelům. Přicházejí si je koupit především mladí lidé. Ti třeba začínají na čtyřech hektarech, rádi by polnosti rozšířili, ale půdu nemohou sehnat. Dost hektarů skupují totiž překupníci, a pak nabízejí za neúnosné ceny.

„Chov ovcí jsme trochu omezili, ale z každé výstavy, na níž naše zvířata přihlášíme, vozíme ocenění,“ říká Ing. Dvorský. „Už je jich tolik, spolu s oceněními za naše produkty, že bude třeba vybudovat nějakou síň slávy,“ usmívá se hospodář.

Pro pestrost chovají na statku také králíky, české zlaté kropenky a pižmové kachny. Do výčtu patří také Chovatelská stanice Border kolii „Kozí dvorek“ s chovnou fenkou Debby a štěnětem Bree a pět koček – jedna nejmazlivější je zatoulané kotě, ke všemu s poškozujícím zrakem.

V minimlékárně

Statkovou minimlékárnu vybudovali Dvorskí téměř před deseti lety s pomocí dotace. Nyní už musí financovat vše sami. Mléko v mléčném „království“ zpracovává Věra Dvorská jednou za dva dny. V současnosti dojí 85 koziček. V nejvyšší sezóně dají asi 250 l mléka denně, na začátku a konci sezóny je to nižší – kolem 150 litrů. Mláďata odstavují od matek po dvou měsících, a pak je od nich teprve mléko pro výrobky. Kozy v zimě nedojí, a tak by se měli pravidelní konzumenti předzásobit.



Jan Dvorský s Andreou Hrabalovou.

➤ To však je možné jen zrajícími sýry. Dát mléko či sýry do mrazáku však není dobrý nápad.

Při 4 °C se biomléko uchovává ve velké kádi, pak se zahřívá – pasteruje, přidává syřidlo a po sražení zpracovává krájením, odkapáním syrovátky a vznikají tak čerstvý tvaroh a čerstvé sýry. Pro tvrdé sýry je proces trochu jiný, jiné syřidlo. Část mléka prodají také v lahvičkách jako čerstvé nebo vyrobí jogurtové nápoje. Kozí mléko je nevhodnější pro zpracování právě na tvaroh, žervé, čerstvé sýry, které vydrží i 14 dní. Polotvrdé a tvrdé sýry zrají dva až čtyři měsíce ve zracím boxu, kde je paní Věra pravidelně otáčí.

Výrobky se také musí ochutit – solí, bylinkami, kořením – vše musí být v kvalitě bio, pokud mají nést označení s biozbrnou a evropským lístkem z hvězd. Nakonec navážit a zabalit. Většinou k tomu slouží plastové kelímky, na víčku s pěknou etiketou. Zrající sýry mají voskový potah.

Mléčné bioprodukty z kozího mléka prodávají Dvorští jednak ze dvora, pak na



FOTO – Dvorští

různých biojarmarcích, trzích a dožínkách, zejména v okolí na Vysočině. Nejznámější je Bieden v Sasově u Jihlavy, Nenačovicé bidožínky, pravidelně navštěvují trhy v Havlíčkově Brodě, Novém Městě na Moravě, i v Chrudimi... Letos se podívali i na brněnský biojarmark na Zelném trhu. Také rozvážejí produkty do některých bioobchodů.

Výrobky ze statkové minimlékárny se vzornou čistotou mají široko daleko dobrou pověst a dostávají jedno ocenění za druhým – jak od laické veřejnosti, tak od odborníků – a jsou na předních místech při Příbyslavských mlékárenských slavnostech. Tohoto ocenění od odborné poroty si váží nejvíce, protože zde soupeří až dvacet velkých mlékáren a několik menších zpracovatelů. Takže zde obstát, to je opravdu už vysoká úroveň potravin. Čeká je ještě získat to první místo „na bedně“.

A to jim z redakce Bio ze srdce přejeme.

Mirka Vohralíková
FOTO – autorka

Bio v regionu Kraje Vysočina

Kraj Vysočina je zemědělskou oblastí, která má po Středočeském kraji druhý největší podíl výměry zemědělské půdy na své celkové rozloze (60% rozlohy kraje je zemědělsky obhospodařováno/ v rámci ČR je to zhruba polovina), přitom je zde nižší podíl travních porostů (20%), orná půda tvoří 77%. Specifikou kraje je největší výměra z.p. připadající na jednoho obyvatele – 0,80 ha, dvojnásobná hodnota oproti republikovému průměru 0,40 ha. Dáno je to jak vysokým rozsahem zemědělství, tak nízkým počtem obyvatel (třetí nejnižší počet obyvatel v rámci krajů ČR).

Aktuálně hospodaří na Vysočině ekologicky 373 ekofarem na výměře 20 758 ha, což představuje 5,5 % na z. p. dle LPIS – jde o čtvrtý nejnižší podíl. (Pro srovnání v ČR celkem hospodaří ekologicky 4 625 farem na výměře 520 tis. ha a podíl na z. p. dle LPIS činí 14,5 %). Na druhou stranu najdeme na Vysočině třetí nejvyšší výměru orné půdy v EZ (po Jihomoravském a Plzeňském kraji) – přes 7 000 ha. Dále je v EZ je 150 ha trvalých kultur (jde o sady) a okolo 13 000 ha trvalých travních porostů (TTP).

V kraji je v EZ zhruba 15 % TTP, přes 2 % orné půdy a 23 % ploch trvalých kultur = sadů. (Jen pro srovnání za celou ČR je v EZ 43 % TTP, přes 2 % orné půdy a 8 % trvalých kultur.) Dle okresů je nejvíce EZ zastoupeno v okrese Žďár nad Sázavou (7 758 ha a 10% podíl na z. p. okresu a 90 ekofarem), následuje Jihlava a Pelhřimov (okolo 4 000 ha), 2 873 ha v EZ najdeme v okrese Havlíčkův Brod a nejméně ploch i ekofarem je v okrese Třebíč (1300 ha a 40 ekofarem a jen 1% podíl na z. p. okresu).

Na orné půdě je v EZ nejvíce zastoupeno pěstování pícnin a obilnin, což odpo-

vidá celorepublikovému stavu. Podobně i zastoupení ostatních plodin na orné půdě se nijak nevymyká a odpovídá zastoupení v EZ v ostatních krajích. Jediné, co je významnější, je zastoupení pěstování zeleniny v EZ na Vysočině. Až pětina ploch s pěstováním zeleniny v kraji je v režimu EZ (jde však jen o 10 ha, jelikož celková výměra pěstování zeleniny na Vysočině je nízká okolo 50 ha).

V chovu zvířat v EZ v kraji je významný chov prasat (více než třetina prasat v EZ je chována právě na Vysočině, okolo 700 kusů) a chov dojníc (až pětina dojníc v EZ je chována na Vysočině, okolo 1500 kusů), vysoký je také počet chovaných koz (okolo 15 % koz v EZ najdeme na Vysočině, okolo 1300 kusů). Chov koz je významný i podílově – z celkových stavů zde chovaných koz je polovina zvířat chována na ekofarmách (50 %).

V kraji je registrováno 42 výrobců biopotravin a z toho 14 faremních výrobců (tedy třetina výrobců jsou současně farmy a zpracování bioproduktů probíhá v místě



Kamarádství kozla a berana na ekopastvině v Olešence.

jejich produkce – na farmě). Poměrově to odpovídá situaci v ČR celkem, kdy počet výrobců biopotravin aktuálně dosahuje 730 subjektů a z nich také zhruba třetina jsou faremní zpracovatelé.

Vývoj výměry a počtu ekofarem na Vysočině ukazuje graf.

Andrea Hrabalová,
Bioinstitut, o.p.s.

Ekostatek je vzorový

V roce 2018 byly uspořádány na ekostatku JAVORNÍK-CZ, s. r. o., ve Štítné nad Vláří tři ukázkové polní dny určené mikro, malým a středně velkým zemědělským podnikatelům. Účastníci polních dnů mohli načerpat mnoho informací týkajících se zejména ekologického hospodaření na orné půdě, vyměnit si poznatky s kolegy, seznámit se například s různými pěstelskými i protierozními opatřeními nebo konzultovat své vlastní postupy s výzkumníky a dalšími odborníky. První z polních dnů se konal ve Štítné nad Vláří v květnu, druhý v červenci a třetí na konci měsíce září. Akce byly součástí projektu na podporu činnosti Demonstračních farem, který financuje Ministerstvo zemědělství ČR.

Cílem programu je podpora předávání odborných znalostí a pomoc zemědělským subjektům formou názorných praktických ukázek ucelených postupů ekologického hospodaření, postupů a technologií zvyšujících kvalitu půdy, snižujících vodní a větrnou erozi, nadměrné utužování půdy, postupů přispívajících k zadržování vody v krajině, ekologické způsoby ochrany rostlin aj.

V České republice bylo vybráno v různých krajích 11 farem, které získaly dotaci na demonstrační akce určené zemědělcům: **polní dny, demonstrační akce skupinové, individuální a rovněž na podpůrné aktivitu projektu** – například na přípravu demonstračních ploch, informační a propagační materiály, spolupráci s výzkumnými pracovníky.

Ve Zlínském kraji se demonstrační farmou stala právě společnost JAVORNÍK-CZ, s. r. o., která už od roku 1991 hospodář ekologicky v CHKO Bílé Karpаты. Chová masný a mléčný skot, pěstuje řadu plodin na orné půdě, obhospodařuje trvalé travní



JAVORNÍK-CZ Štítná n. Vl.

porosty i sady a věnuje se i zpracování produkce a dalším projektům a činnostem.

Na projektu Demonstrační farmy spolupracuje Javorník-CZ i s dalšími subjekty, např. Výzkumným ústavem rostlinné výroby Praha; Ústředním kontrolním a zkušebním ústavem Brno; ARVITOU P Otrokovice, PRO-BIO Svazem ekologických zemědělců, regionálním centrem Bílé Karpаты a Informačním střediskem pro rozvoj Moravských Kopanic, o. p. s., ze Starého Hrozenkova. Do projektu se zapojili i další odborníci a lektori, např. Ing. Martin Mistr z Výzkumného ústavu meliorací a půdy, v. v. i., z Prahy, Ing. Tomáš Kvítek z Povodí Vltavy, s. p., a Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích nebo Ing. Roman Rozsypal, který působí v ekologickém zemědělství od devadesátých let, mj. i jako poradce i kontrolor. Účastníci polních dnů přijížděli do Štítné nad Vláří ze Zlínského kraje, ale i z jiných regionů. Nevzdálenější zemědělci přijeli dokonce až ze Šumavy.

Další polní dny už se letos konat nebudou, ale ještě do konce měsíce listopadu 2018 mohou zemědělci kontaktovat a navštívit ekofarmu Javorník v rámci individuálních a skupinových demonstračních akcí, seznámit se s výstupy projektu, podívat se na ukázkové plochy, prokonzultovat například své osevní postupy nebo protierozní opatření s pracovníky farmy nebo poradcem pro

ekologické zemědělství či dalšími odborníky. Projekt by měl pokračovat i v příštím roce.

Zemědělci, kteří by měli zájem navštívit demonstrační farmu Javorník individuálně nebo se skupinou, si mohou domluvit termín návštěvy u vedoucího projektu a poradce Milana Drgáče.

Renata Vaculíková

www.iskopanice.cz

(Kontakt na poradce, tel.: 721 943 628, m.drgac@centrum.cz)



PERMAKULTURNÍ DESIGN KROK ZA KROKEM

Autor ARANYA

Přehledná a velmi praktická příručka pro každého, kdo hodlá začít s permakulturním designem, ale není si jistý, kudy do toho. Kniha obsahuje řadu schémat, grafů a tabulek, které vás provedou procesem designu.

Vhodné pro začátečníky, kterým poradí s prvními krůčky, i jako inspirace pro pokročilejší permakulturní designéry, kterým přináší řadu cenných tipů.

200 stran, ISBN 978-80-906857-0-8





NEBOJTE SE NEPASTERIZOVANÉHO MLÉKA z faremní produkce

Pasterizovat či nepasterizovat – to je otázka, která trápí leckterého farmáře zaměřeného na mléčnou produkci a následnou výrobu mléčných produktů z vlastního mléka. Pasterizace znamená tepelné ošetření mléka, které je určeno přímo k prodeji zákazníkům, nebo k dalšímu zpracování do mléčných produktů. Pasterizace se provádí při různé škále teplot za účelem eliminace případných patogenních mikroorganismů v mléce, ale i zvýšení trvanlivosti výrobku a jednodušším podmínkám skladování.

Nepasterizované mléko je naopak používáno bez tohoto tepelného ošetření a stejně tak jsou z něj vyráběny další produkty. Podle faremních zpracovatelů, kteří s nepasterizovaným mlékem pracují, přináší spotřebiteli konzumace nepasterizovaného mléka mnohé benefity a v mnoha evropských zemích je součástí běžné praxe, nad kterou se nikdo nepozastavuje.

Trocha historie pasterizace v českých zemích

V České republice byla pasterizace povinná od roku 1934 s cílem omezit šíření chorob mezi zvířaty, zejména se jednalo o brucelózu skotu. Tato choroba byla však z českých zemí v šedesátých letech minulého století vymýcena a na našem území se dále neobjevuje. Po roce 1948 byla zase pasterizace nařízena socialistickou vládou se záměrem omezit možnosti sedláků prodávat mléko jinak než pouze jeho odevzdáváním přímo státu. Tehdejší vláda proto proklamovala, že nepasterizované mléko je škodlivé a zdraví nebezpečné. Tepelnou úpravou mléka totiž dochází k zahubení bakterií a dalších mikroorganismů, které se v čerstvém mléce vyskytují. Bohužel tak však dochází také k zahubení bakterií člověku a jeho zažívání prospěšných. V současné době Evropská unie nenařizuje povinnou pasterizaci mléka a je tak pouze na farmářích a spotřebitelích, zda budou preferovat mléko a mléčné výrobky pasterizované (k dostání zejména v komerční produkci), nebo výrobky nepasterizované od menších a faremních producentů. Jedinou povinností zpracovatelů je dle evropského nařízení spotřebitele informovat o tom, že kupuje mléko nepasterizované.

Pasterizace zabíjí nejen škodlivé, ale také prospěšné bakterie

„V nepasterizovaném mléku zůstanou zachovány všechny přirozené látky mléka, nic se nezabije. V dnešním světě je důležité trochu osídlit tělo prospěšnými mikroorganismy. Zachová se rozmanitost výrobků, není zde uniformita. Práce s nepasterizovaným mlékem však vyžaduje dobrého a pečlivého sýraře,“ uvádí k pasterizaci **Michal Hrdlička**, majitel Ovčího statku u Hrd-

ličků. Pan Hrdlička s nepasterizovaným mlékem, stejně jako mnoho dalších faremních zpracovatelů, pracuje každý den a vyrábí z něj vlastní ovčí produkty – ovčí sýry, bryndzu nebo riccotu. Jak sám pan Hrdlička



uvádí, zpracování nepasterizovaného mléka vyžaduje zkušeného farmáře a dodává, že nepasterizované mléko neodpouští technologické chyby, pro práci s ním je třeba dobře znát řemeslo. „Práce s nepasterizovaným mlékem je jako jízda na mladém koni, ze kterého se může při dobré péči vyloupnout šampion, nebo vás může shodit ze sedla. V porovnání s tím je práce s pasterizovaným mlékem jako zážitek z jízdy na koni, kterého někdo vede na provázku a vždy dorazí do cíle,“ dodává.

To je zřejmě také důvod, proč velké mlékárny a velkovýrobní zpracovatelé mléčných výrobků pracují pouze s mlékem pasterizovaným. V případě, kdy vede od nadojení mléka ke spotřebiteli značná vzdálenost, se velcí zpracovatelé pasterizací chrání před případným rizikem a pasterizací prodlužují trvanlivost mléka. „Výroba mléčných výrobků z pasterizovaného mléka je rozhodně jistější. Hlavním přínosem pasterizace je, že zpracovatel má každý den tu stejnou bílou hmotu, do

které pouze přimíchává mlékárenské kultury. Ty zajišťují stále stejné a uniformní výsledky,“ uvádí pan Hrdlička. Ke spotřebiteli se tak dostává výrobek, který stále stejně chutná, je zdravotně naprosto nerizikový, ale také nemá pro lidský organismus přidanou hodnotu v podobě živých kultur a organismů, které jsou prospěšné zejména pro střeva a zažívání. Výjimkou jsou kysané mléčné výrobky, které také obsahují živé kultury. „K zákazníkům se v případě mnohých pasterizovaných výrobků dostává v podstatě mrtvá hmota,“ říká Hrdlička. Nutno dodat, že pasterizací však nejsou ovlivněny kvalitativní vlastnosti mléka ani obsah důležitých živin. Kompromisním řešením může být v některých případech šetrná pasterizace (tzv. termizace) mléka za nízkých teplot.

Mléko je při odchodu ze statku bezpečné, otestované přímo na lidech

V médiích i ze strany státních orgánů často zaznívají hrozby varující před konzumací nepasterizovaného mléka, spotřebitelé se však nemusí bát, pokud kupují mléko a mléčné výrobky přímo od faremních zpracovatelů, které osobně znají a vědí, jak s nepasterizovaným mlékem zacházet a co od něj očekávat. Sedláci pak zodpovídají za kvalitu svých výrobků svým dobrým jménem. Svá stáda často dojí přímo osobně a o cestě mléka z chléva až ke zpracování mají dobrý přehled. „Osobně si myslím, že strach z nepasterizovaného mléka je dán hlavně neznalostí na straně spotřebitelů. Prostě s čerstvě nadojeným nepasterizovaným mlékem nemůžete jezdit půl dne v autě. To můžete udělat s UHT mlékem v krabici (mlékem ošetřeným vysoko tepelným ohřevem), které je ale v podstatě mrtvé. Musíte vědět, co od nepasterizovaného mléka čekat a většina spotřebitelů v ČR bohužel nemá tyto základní znalosti a návyky. Proto je pro ně logicky bezpečnější mléko pasterizovat. Na druhou stranu ale už hodně lidí cestuje a s výrobky z nepasterizovaného mléka se setkali v zahraničí, takže si chuť konzumovat je přiváží i domů. Dle mého názoru by žádný sedlák nepustil z farmy nic, o čem si není jistý, že je to v pořádku. Mléko, i to nepasterizované, zpracovávané na farmách prochází pravidelnou kontrolou na počet mikroorganismů v něm, hotové výrobky jsou pak pravidelně testovány na mikrobiologickou nezávadnost dle provozního řádu faremní mlékárny schváleného Krajskou veterinární správou, a navíc jsou pravidelně kontrolovány přímo svými zpracovateli, ➡

kteří je samozřejmě konzumují a dávají svým rodinám, včetně dětí. To je pro mě největší záruka," dodává Urbánková.

V ČR je v současné době možné poměrně často koupit nepasterizované mléko přímo na farmách, výrobky z něj jsou však stále raritou. „Členové našeho svazu vesměs pracují pouze s pasterizovaným mlékem. Výroba mléčných bioproduktů z nepasterizovaného mléka je pro nás velkou výzvou. To, co je v zahraničí běžnou praxí, u nás bohužel opravdu teprve začíná. A je potřeba si přiznat, že práce s nepasterizovaným mlékem je opravdu



„vyšší sýrařská“ a rozhodně není vhodná pro všechny farmy. My však doufáme, že stejně jako se vyvíjí zpracování biomléka, tak že i schopnosti sýrařů v oblasti zpracování nepasterizovaného mléka půjdou nahoru. I proto jsme v letošním roce v rámci projektu Ministerstva zemědělství na podporu produkce a zpracování biomléka uspořádali již dva semináře zaměřené na problematiku nepasterizovaného mléka a zájem ze strany farmářů ukazuje, že trend směřuje tímto směrem. Osobně se těším, že za pár let nebude problém koupit si dobrý biosýr z nepasterizovaného mléka přímo na farmě, stejně jako například ve Švýcarsku nebo Německu," uzavírá Urbánková.

Sýrař Michal Hrdlička na závěr všem zájemcům o vyzkoušení práce s nepasterizovaným mlékem vzkazuje: „S nepasterizovaným mlékem pracuji srdcaři, nebojte se být jiní.“

Kristýna Vobecká
PRO-BIO Svaz ekologických
zemědělců

POZNÁMKA

Článek byl vydán v rámci projektu Biomléko, který je finančně podporován Ministerstvem zemědělství ČR.



Ze sortimentu biopotravin Češi nejčastěji nakupují mléčné produkty

Agentura Stemmark zrealizovala v rámci propagační kampaně cílené na ekologické zemědělce a značku BIO nový výzkum zaměřený na biopotraviny. Z výsledků výzkumu plyne, že biopotraviny nakupují nejčastěji ženy ve věku 30-39 let s vyšším vzděláním a mezi nejvyhledávanější bioprodukty patří mléčné produkty.

Jako hlavní důvody, proč lidé biopotraviny kupují, byly uváděny, že jsou zdravější, kvalitnější a chutnější. Kvalitu biopotravin nejvíce ocení vysokoškoláci a z dotazovaných ve výzkumu je nakupuje 35 % zákazníků. Nejvíce respondentů výzkumu souhlasilo s výrokem, že raději nakupují české potraviny a pečují o své zdraví. Biopotraviny také v rodinách nakupují častěji ženy, pro které je péče o zdraví a kvalita potravin důležité, informace o biopotravinách přitom nejčastěji hledají na internetu a kupují je v obchodě s potravinami a v supermarketech.

Nejsilnějším důvodem, proč biopotraviny zákazníci naopak nekupují častěji, je jejich cena, omezený sortiment a špatná dostupnost. Dotazovaní, kteří biopotraviny vůbec nekupují, zase tvrdí, že nevěří rozdílu mezi biopotravinou a běžnou potravinou a o nákupu u nich rozhoduje opět cena.

„Výsledky výzkumu pro nás bohužel nejsou žádným překvapením a chápeme, že cenová a místní dostupnost biopotravin je pro mnoho zákazníků stále velkou překážkou v nákupu. Dovolím si ale říct, že to se netýká sektoru biomléka. Téměř každý týden se setkám v rámci aktivit projektu na podporu produkce a odbytu biomléka s nějakým ekologickým sedlákem, který zpracovává biomléko nebo se na zpracování biomléka chystá. V každém regionu ČR tak najdete biofarmu s farem-ním zpracováním biomléka – ať už ovčího, kravského nebo koziho, která produkuje biosýry, biomásla, biojogurty či biomléko a dostupnost, nebo cena podle mě není v tomto segmentu problém. Naopak. Když si koupíte čerstvé biomléko přímo od sedláka, cena se většinou pohybuje mezi 15–20 Kč/litr kravského biomléka. To je nižší cena než u konvenčního mléka, které koupíte v supermarketu. Kupujete navíc biokvalitu podloženou certifikací, plnotučnost mléka a záruku čerstvosti. A pokud chcete, můžete si většinou koupit na farmě i mléko nepasterizované. Nákupem biopotravin také podporujete ekologický systém hospodaření v krajině, zachování místních pracovních míst a podporujete podnikání na venkově," říká Kateřina Urbánková, manažerka PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců.

Výzkum se zaměřil také na téma biopotravin ve veřejném stravování – bioprodukty ve veřejném stravování by uvítalo 73 %

nakupujících biopotraviny a více než polovina nakupujících by byla pro to, aby školní jídelny vařily dětem z biopotravin. Proti tomuto výroku bylo minimum dotazovaných a největší skupina dotazovaných uvádí, že by byla ochotna za oběd připlatit průměrně 10 korun.

„Naš Svaz prosazuje zavedení závazného poměru biopotravin do veřejného stravování dlouhodobě. Děláme to tak na základě velmi kladných zkušeností ze za-



hraničí, kde například ve Slovinsku či Dánsku zavedly povinné procento biopotravin do veřejného stravování, a tím šla úroveň ekologického zemědělství velmi rychle nahoru. Právě biomléko a produkty z něj jsou pro tohle řešení ideální. Nejsou o tolik dražší než konvenční mléčné produkty, jsou dostupné v každém regionu a není zde problém v tom, aby je lokální dodavatelé mohli dodávat do místních provozoven veřejného stravování. Například pro buchtu upečenou s biotvarohem se cena oběda ani závratně nenavysuje. Jde tak jen o otázku vůle ze strany zřizovatelů provozoven veřejného stravování," uzavírá Urbánková.

O projektu Biomléko

Projekt Ministerstva zemědělství na podporu produkce a odbytu biomléka v ČR je připraven pro roky 2017–2019 a prostřednictvím veřejné zakázky je realizován Svazem ekologických zemědělců PRO-BIO. Hlavními pilíři projektu je poradenství pro konvenční podniky a stávající ekologické podniky, výměna zkušeností mezi sedláky, posouzení dopadu ekologického hospodaření na kvalitu vody a půdy, vytvoření praktických příruček a materiálů pro mléčné ekologické podniky.

Více o projektu najdete na

<http://eagri.cz/public/web/biomleko/>

Kontakt: Kristýna Vobecká, PR manažerka:

732 778 410, kristyna.vobecka@pro-bio.cz

Jan Směšný, manažer

projektu BIOMLÉKO:

606 040 999,

jan.smesny@pro-bio.cz

Projekt finančně podporuje MZe ČR.





Celoslovenská konferencia 2018

„Ekologická poľnohospodárska výroba na Slovensku“

I.

T ohtoročná celoslovenská konferencia "Ekologická poľnohospodárska výroba na Slovensku" (EPV) sa konala dňa 25. 10. 2018 pod záštitou Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR (MPaRV SR) na tradičnom mieste – v Penzióne Dolinka v Liptovskej Tepličke. 24. 10. 2018 jej predchádzal seminár pre začínajúcich ekologických poľnohospodárov, na ktorom sa účastníci dozvedeli všetko o povinnostiach ekologického pestovateľa, chovateľa a výrobcu, ako i o povinných kontrolách v ekologickej poľnohospodárskej výrobe.

K rozvoji slovenského vidieka

Konferencia začala príspevkom Ing. Jána Halušku z MPaRV SR na tému Program rozvoja vidieka SR 2014-2020 (PRV SR) a ekologická poľnohospodárska výroba. Účastníci sa dozvedeli, že:

➤ Bolo zrušené problematické dokladovanie ekologických certifikátov k 15. 11., ktoré platilo dva roky, keďže podľa Nariadenia vlády 75/2015 § 37 písm. f) – „Platba sa poskytne žiadateľovi, ak má po skončení konverzie certifikovanú produkciu v kvalite 'bio', pričom musí mať v každom roku vydaný certifikát na aktuálnu produkciu a kópiu certifikátu zaslať platobnej agentúre (PPA) najneskôr do 15. 11. príslušného roka.“

➤ **Závazok pre súčasných žiadateľov** o platbu EPV bude pravdepodobne o 1–2 roky predĺžený, tj. do konca programovacieho obdobia (2020).

➤ **Výzva pre mladých farmárov**, ktorí požiadali o nenávratný finančný príspevok z PRV SR cez opatrenie 6 – rozvoj poľnohospodárskych podnikov a podnikateľskej činnosti, podopatrenie 6.1 – pomoc na začatie podnikateľskej činnosti pre mladých poľnohospodárov a v žiadosti sa zaviazali, že budú ekologicky hospodáriť **nebude**. Táto informácia je ďalší príklad toho, ako sa na Slovensku realizuje podpora mladých, resp. podpora generáčnej výměry na farmách. Je smutné, že MPaRV SR doteraz nepochopilo dôležitosť tejto témy.

Podpora mladých

Pripomeňme si ako na Slovensku prebieha tzv. „podpora mladých“:

✓ výzva bola vyhlásená 15. 7. 2015 a uzavretá 22. 3. 2016;

✓ na celú výzvu bolo vyčlenených 25 mil. eur, čo je pri 50 tis. eur/projekt napočítané pre 500 mladých farmárov (pozn. na Slovensku je asi 3 000 obcí);

✓ žiadosť si podalo 2 080 mladých farmárov a byť úspešný mal šancu len ten, kto sa zaviazal, že okrem seba zamestná ešte aspoň jedného človeka na tri roky, čo pri sume 50.000 eur sa jedná o tieto náklady:

✖ minimálna mzda 480 eur + odvody 168 eur/3 roky = 23.292 eur, tj. cca 50 % podpory, takže ak ste sa zaviazali, že prijmete dvoch zamestnancov, tak v skutočnosti vrátite celú podporu štátu, čo je to oproti miliónovým dotáciám, ktoré berú veľkí farmári?! – avšak váš projekt určite prejde(!);

✖ štát namiesto toho, aby hľadal financie pre všetkých mladých žiadateľov (pričom pre „veľkých“ vždy nájde peniaze, či už to

je na nákup strojov, ktoré z projektu stoja najmenej o 100 % viac, alebo sa navýšia finančné prostriedky z PRV opatrenia 4.1, pretože pracovníci PPA údajne zobrali úplatky za 10 násobok vyčlenených prostriedkov, alebo sa vždy nájdu financie na podporu integrovaného poľnohospodárstva, ktoré je založené len na základe individuálneho vyjadrenia farmára, ... začal ich byrokraticky šikanovať až tak, že nedodržiaval ani zmluvne stanovené 10dňové lehoty a vyžadoval odpovede do 6 dní, čo je veľakrát nemožné (choroba, dovolenka, a pod.) a v prípade nedodržania lehoty ich automaticky vyradovall, tj. napríklad, ak:

1/ mladý farmár, ktorý sa musel počas vyhlásenia výzvy stať po prvýkrát podnikateľom v poľnohospodárstve, musel dokladovať, že okrem toho, že nemá dlh voči sociálnej poisťovni ako občan, tak nemá dlh ani ako podnikateľ, alebo 2/ k potvrdeniu z obce, že jeho osvedčenie samostatne hospodáriaceho roľníka, ktoré mu vydali počas trvania výzvy je stále platné, musel dodať aj úradne overenú kópiu vydania tohto pôvodného osvedčenia, ...

Pokiaľ bol cieľ znechutiť mladých farmárov, tak cieľ bol splnený na 100 %.

Čerešničkou na torte je, že PPA poslala vyznenie asi 500 mladým farmárom, že boli úspešní, pričom niektorí asi po pol roku dostali opravné vyznenie, že neboli úspešní, takže, kto si zobral medzitým úver, alebo nakúpil stroje – *prepáčte „chybička se vloudila“...*

✖ podpísanie zmluvy s PPA sa konalo po dvoch rokoch po podaní žiadosti(!), čo je v živote mladého človeka úplné absurdum, takže nakoniec podpísalo 289 z pôvodných 2080 žiadateľov;

✖ a to nie je všetko, pri podpísaní zmluvy s PPA boli zmenené podmienky natoľko, že bolo naraz potrebné splniť okamžite štandardný výstup z 0 % na 25 %, pričom pôvodne pri podávaní žiadosti to malo byť 100 %, pri druhej žiadosti, tj. cca po dvoch rokoch.

Mimochodom, podpora malých farmárov je na Slovensku niečo podobné. Mohlo byť podporených 150 (!) žiadateľov a žiadosti poslalo 54 (!) žiadateľov. Tu je tiež veľa absurdností vo výzve, ako napríklad, že žiadateľ, ktorý si žiadal v predchádzajúcom roku podporu PPA na trvalé trávne porasty, alebo na krmoviny, bol neoprávnený. *Mimochodom išlo o 15.000, slovom pätnásťtisíc eur, takže si mohli žiadať len tí, čo chovajú zvieratá na balkóne, resp. vo vani (!) = slovenský Absurdistan v priamom prenose.* Ale vráťme sa ku konferencii.



Ing. Ján Haluška na konferencii.

Potrebné zákony

Absolútne profesionálnu prezentáciu predniesla pani **JUDr. Lenka Hrnčiarová** z odboru legislatívy MPaRV SR. Účastníci dostali ucelenú informáciu o novele zákona 504/2003 o nájme pozemkov, konkrétne, že:

➤ **§ 6** – Zmluvu o nájme pozemku na poľnohospodárske účely dohodnutú na neurčitý čas možno vypovedať k 1. novembru. Vypovedná lehota je jeden rok, ak sa nedohodne inak.

➤ **§ 8** – Pozemok sa nájomcovi na poľnohospodárske účely pri prevádzkovaní podniku prenajíma najmenej na päť rokov. Ak zmluva o nájme pozemku na poľnohospodárske účely pri prevádzkovaní podniku je uzavretá na určitý čas, čas nájmu je najviac 15 rokov.

➤ **§ 9 – (2)** Na vznik zmluvy o nájme pozemku podľa § 1 ods. 2 písm. b) na poľnohospodárske účely pri prevádzkovaní podniku sa vyžaduje dohoda o výške nájomného alebo o spôsobe jej určenia, pričom výška nájomného, ak sa zmluvné strany nedohodnú inak, je najmenej dvojnásobok obvyklej výšky nájomného v danom katastrálnom území. Obdobne sa určí výška odplaty za užívanie pozemku bez nájomnej zmluvy v areáli poľnohospodárskeho podniku zastavanom stavbami na poľnohospodárske účely do 24. júna 1991, ak slúži na poľnohospodárske účely.

(4) Nájomca je oprávnený dať prenajať vec do podnájmu, ak zmluva neurčuje inak. Spôsob a čas podnájmu je ➤

➤ nájomca povinný prenajímateľovi oznámiť do 30 dní. Ak bol pozemok daný do podnájmu na dlhší čas ako jeden rok, má prenajímateľ právo na nájomné priamo voči podnájomcovi.

§ 12

(1) Ak ide o zmluvu o nájme pozemku na poľnohospodárske účely pri prevádzkovaní podniku dohodnutú na neurčitý čas, možno ju vypovedať len písomne; vypovedná lehota je päť rokov.

(2) Ak na pozemok nie je prístup, nájom sa neskončí skôr, než sa vykonajú pozemkové úpravy podľa osobitného predpisu.

(3) Ak ide o pozemok, ktorý je užívaný bez nájomnej zmluvy, doručí jeho vlastník užívateľovi pozemku návrh na uzatvorenie nájomnej zmluvy alebo výzvu na vrátenie a prevzatie pozemku. Ak nedôjde k uzatvoreniu nájomnej zmluvy s vlastníkom alebo s vlastními nadpolovičného spoluvlastníckeho podielu alebo ak bola doručená výzva na vrátenie a prevzatie pozemku vlastníka alebo vlastníkov nadpolovičného spoluvlastníckeho podielu, je užívateľ pozemku povinný pozemok vrátiť do 30 dní zbere úrody alebo ak ide o pozemok, na ktorom nebola založená úroda, do konca príslušného kalendárneho roka.

(4) Ak užívateľ, ktorý pozemok užíva bez nájomnej zmluvy, preukáže, že vlastníkoví jej uzatvorenie navrhol a ten uzatvorenie nájomnej zmluvy do dvoch mesiacov odo dňa doručenia návrhu neodmietol alebo nevyzval užívateľa pozemku na jeho vrátenie a prevzatie, pričom užívateľ vlastníka pri návrhu uzatvorenia nájomnej zmluvy upozornil na právne dôsledky jeho nekonania, predpokladá sa, že uplynutím dvoch mesiacov odo dňa doručenia návrhu nájomný vzťah na neurčitý čas podľa § 6; to neplatí, ak vlastníka pred doručením návrhu na uzatvorenie nájomnej zmluvy uzatvoril nájomnú zmluvu s inou osobou, ako je užívateľ pozemku.

(5) Ak počas nájmu pozemku na poľnohospodárske účely dôjde k predaju podniku, k predaju väčšinového podielu podľa § 114 ods. 1 Obchodného zákonníka, k predaju väčšiny majetkových podielov alebo väčšiny akcií doterajšieho nájomcu, je nájomca povinný túto skutočnosť oznámiť zverejnením počas 15 dní na úradnej tabuli obce, v katastrálnom území ktorej sa pozemok nachádza. Prenajímateľ môže do šiestich mesiacov odo dňa zvesenia oznámenia podľa prvej vety ukončiť nájomný vzťah; nájomný vzťah v takom prípade zaniká po zbere úrody. Ak si nájomca nesplní povinnosť podľa prvej vety, šesť mesačná lehota začne plynúť odo dňa, keď sa prenajímateľ o skutočnosti podľa prvej vety dozvedel.

§ 12a

(1) Ak nájomca užíva pozemky, kde sa nájom skončil alebo sa má skončiť a pozemky sú neprístupné alebo ich nemožno racionálne užívať, je nájomca povinný s vlastníkom (ďalej len „doterajší prenajímateľ“) uzatvoriť na základe jeho písomnej žiadosti podná-

jomnú zmluvu k pozemkom, ktoré má prenajaté podľa tohto zákona, a to v primeranej výmere a bonite. Kópiu žiadosti doterajší prenajímateľ súčasne doručí na vedomie okresnému úradu. Nájomcovi vzniká právo a povinnosť hospodárenia na pozemkoch, ktoré vlastní doterajší prenajímateľ za tých istých podmienok, aké sú upravené v podnájomnej zmluve.

(2) Nájomca je povinný uzatvoriť s doterajším prenajímateľom podnájomnú zmluvu podľa odseku 1 za podmienok a na čas, na ktorý má pozemky prenajaté od ich vlastníka alebo správcu, pričom prednostne uzatvorí podnájomnú zmluvu k pozemkom, ktoré má prenajaté od Slovenského pozemkového fondu (SPF). Doterajší prenajímateľ takéto pozemky môže dať do užívania inej osobe. Súčasťou podnájomnej zmluvy podľa odseku 1 je rozdeľovací plán podľa odseku 11, ak sa zmluvné strany nedohodnú inak.

(3) Podnájomnú zmluvu podľa odseku 1 za účelom jej zápisu do evidencie podnájomných zmlúv doručí doterajší prenajímateľ okresnému úradu v lehote do 30 dní od jej účinnosti.

(4) Doterajší prenajímateľ začne užívať pozemky podľa odseku 2 po zbere úrody, ak sa nájomca s doterajším prenajímateľom nedohodnú inak.

(5) Náklady spojené s vyčlenením podnájomného pozemku v teréne a vyhotovením rozdeľovacieho plánu znášajú nájomca a doterajší prenajímateľ rovnakým dielom.

(6) Doterajší prenajímateľ je povinný uhradiť nájomcovi ním zaplatenú daň z pozemkov, ak bola táto vopred zaplatená aj za obdobie, v ktorom už bola účinná podnájomná zmluva, a to do 30 dní od preukázateľne doloženej výzvy na zaplatenie. Ak doterajší prenajímateľ neuhradí nájomcovi ním zaplatenú daň z pozemkov, má sa za to, že podnájomná zmluva nebola uzavretá.

(7) Za podmienok uvedených v odsekoch 1 až 6 je nájomca povinný uzatvoriť podnájomnú zmluvu aj s fondom, ak o to fond požiada, z dôvodu vytvorenia racionálnych podmienok užívania pozemkov, ktoré spravuje alebo s nimi nakladá.

(8) Ak si nájomca nesplní povinnosť uzavrieť s doterajším prenajímateľom podnájomnú zmluvu podľa odseku 2 do 60 dní od podania žiadosti podľa odseku 1, doterajší prenajímateľ požiada okresný úrad o vydanie rozhodnutia, že vzniká podnájomný vzťah k určeným pozemkom v prospech doterajšieho prenajímateľa.

(9) Doterajší prenajímateľ, ktorý požiada okresný úrad o vydanie rozhodnutia podľa odseku 8, k žiadosti priloží:



a) zoznam poľnohospodárskych pozemkov vrátane názvu katastrálneho územia, ktoré sú v jeho vlastníctve a na ktoré sa vzťahuje výzva podľa odseku 1,

b) žiadosť o uzatvorenie podnájomnej zmluvy podľa odseku 1, preukázateľne doručenú nájomcovi,

c) zmluvu o nájme a doklad o tom, že zmluvný vzťah skončil alebo má skončiť,

d) písomný súhlas podľa odseku 14, ak doterajší prenajímateľ nevlastní nadpolovičný spoluvlastnícky podiel na pozemku,

e) návrh na umiestnenie pozemku, na ktorý má vzniknúť podnájomný vzťah.

(10) Okresný úrad určí, či návrh podľa odseku 9 písm. e) spĺňa podmienky primeranosti.

Okresný úrad prerokuje s doterajším prenajímateľom a nájomcom návrh na umiestnenie pozemku, na ktorý má vzniknúť podnájomný vzťah a z prerokovania vyhotoví zápis. Na základe výsledkov prerokovania nájomca v lehote 15 dní odo dňa prerokovania predloží nájomné zmluvy na pozemky, na ktorých má vzniknúť podnájomný vzťah.

Okresný úrad vyzve doterajšieho prenajímateľa, aby v primeranej lehote zabezpečil vyčlenenie podnájomného pozemku v teréne a vyhotovenie rozdeľovacieho plánu a predložil ho okresnému úradu spolu s dokladom o úhrade nákladov. Ak doterajší prenajímateľ v ustanovenej lehote nezabezpečí vyčlenenie podnájomného pozemku v teréne alebo nepredloží rozdeľovací plán, okresný úrad konanie zastaví.

(11) Rozhodnutie podľa odseku 8 okrem všeobecných náležitostí obsahuje:

a) určenie času platnosti rozhodnutia,

b) označenie pozemku, na ktorý vzniká podnájomný vzťah,

c) príslušnú sumu nákladov spojených s vyčlenením podnájomného pozemku v teréne a vyhotovením rozdeľovacieho plánu, ktorú má uhradiť nájomca doterajšiemu prenajímateľovi podľa odseku 5 s lehotou splatnosti 15 dní od právoplatnosti rozhodnutia.

(12) Okresný úrad vedie evidenciu právoplatných rozhodnutí s rozdeľovacími plánmi.

(13) Podnájomný vzťah vzniknutý podľa odsekov 1 alebo odseku 8 je nájomca povinný oznámiť vlastníkovi pozemku, na

➡ ktorom vznikol podnájomný vzťah, do 30 dní od jeho vzniku.

(14) Ak o postup podľa odseku 1 alebo odseku 8 žiada podielový spoluvlastník, ktorý nevlastní nadpolovičný spoluvlastnícky podiel na pozemku, musí doložiť písomný súhlas spoluvlastníkov, s ktorými dosiahne nadpolovičný spoluvlastnícky podiel na pozemku, s postupom podľa odseku 1, alebo odseku 8 za jeho spoluvlastnícky podiel. Ak o postup podľa odseku 1, alebo odseku 8 žiada podielový spoluvlastník, ktorý vlastní nadpolovičný spoluvlastnícky podiel na pozemku, súhlas podľa predchádzajúcej vety za jeho spoluvlastnícky podiel nie je potrebný.

(15) Ak ide o pozemok doterajšieho prenajímateľa podľa odseku 1 s výmerou menšou ako 400 m², nepostupuje sa podľa odseku 1 alebo odseku 8, ak by vznikol pozemok, ktorého užívanie by bolo možné len s neprimeranými ťažkosťami alebo náklady na jeho vyčlenenie by boli vyššie ako hodnota pozemku; to neplatí, ak vlastníci pozemkov s jednotlivými výmerami pozemkov menšími ako 400 m² požiadajú o postup podľa odseku 1 alebo odseku 8 spoločne.

(16) Podľa odsekov 1 až 15 môže postupovať aj osoba, ktorá má s doterajším prenajímateľom uzatvorenie novú nájomnú zmluvu (ďalej len „budúci obhospodarovateľ“) na pozemky v jeho vlastníctve, kde sa zmluvný nájom skončil alebo sa má skončiť a pozemky sú neprístupné alebo ich nemôžno racionálne užívať, po predložení novej nájomnej zmluvy na tieto pozemky. V takomto prípade vznikne podnájomný vzťah podľa odseku 1 alebo odseku 8 v prospech budúceho obhospodarovateľa.

§ 16

(2) Ak nájomca riadne a včas plní svoje záväzky zo zmluvy, má právo na prednostné uzavretie novej nájomnej zmluvy na pozemok, ktorý nájomca doteraz užíval, za nájomné v obvyklej výške; to neplatí, ak pri skončení nájmu uplynutím dohodnutého času trvania nájmu alebo uplynutím výpovednej lehoty prenajímateľ podniká v poľnohospodárstve alebo ak má byť nájomcom blízka osoba prenajímateľa alebo právnická osoba, ktorej je prenajímateľ členom alebo spoločníkom, alebo ak ide o pozemok, ktorý je podľa osobitného predpisu určený na iné ako poľnohospodárske účely, alebo ak došlo k prevodu alebo prechodu vlastníckeho práva k pozemku. Ak došlo k porušeniu práva nájomcu podľa prvej vety uzatvorením nájomnej zmluvy s inou osobou, takýto právny úkon prenajímateľa je neplatný.

(3) Ak nájomca najskôr rok a najneskôr dva mesiace pred uplynutím času, na ktorý bol nájom dohodnutý, doručí preukázateľným spôsobom prenajímateľovi návrh novej nájomnej zmluvy, a ak prenajímateľ do dvoch mesiacov odo dňa doručenia návrhu neodmietne tento návrh nájomnej zmluvy z niektorého z dôvodov uvedených v odseku 2, alebo z dôvodu, že navrhnutá výška nájomného nie je v obvyklej výške, vznikne nájomný vzťah za podmienok uvedených v návrhu zmluvy.

(4) Ak ide o pozemky, s ktorými fond nakladá podľa osobitného predpisu, má ich nájomca, ktorý si riadne a včas plní svoje záväzky z nájomnej zmluvy, prednostné právo na uzatvorenie novej zmluvy o nájme pozemkov za nájomné v obvyklej výške.

(5) Prednostné právo na nájom pozemkov podľa odseku 4 nevzniká k pozemkom, o nájom ktorých prejaví záujem, okrem doterajšieho nájomcu, aj mladý poľnohospodár, alebo poľnohospodár spĺňajúci podmienky malého podniku, alebo mikropodniku, ktorý sa na pozemkoch zmluvne zaviazal vykonávať špeciálnu rastlinnú výrobu alebo živočíšnu výrobu v rozsahu podľa osobitného predpisu, alebo poľnohospodár, ktorý aspoň na polovici obhospodarovanej výmery vykonáva špeciálnu rastlinnú výrobu, alebo poľnohospodár, ktorý vyrába finálny produkt, a preukáže, že už má vo vlastníctve alebo nájme od iných vlastníkov poľnohospodárske pozemky, najviac však do výmery 50 ha. Fond prenajme mladému poľnohospodárovi, alebo poľnohospodárovi spĺňajúcemu podmienky malého podniku, alebo mikropodniku pozemky vhodné na vykonávanie špeciálnej rastlinnej výroby alebo živočíšnej výroby v rozsahu podľa osobitného predpisu, alebo pozemky poľnohospodárovi, ktorý aspoň na polovici obhospodarovanej výmery vykonáva špeciálnu rastlinnú výrobu, alebo poľnohospodárovi, ktorý vyrába finálny produkt, ak existujú pozemky, ktoré možno podľa tohto zákona prenajať, najviac však do celkovej výmery 150 ha bez pozemkov, ktoré už má vo vlastníctve alebo nájme.

(6) Ak fond postupuje podľa odseku 5, môže znížiť doterajšiemu nájomcovi výmeru pozemkov vhodných na špeciálnu rastlinnú výrobu alebo živočíšnu výrobu v rozsahu podľa osobitného predpisu, ak má prenajaté pozemky vo výmere

- 101 až 500 ha najviac o 4 %,
- 501 až 700 ha najviac o 7 %,
- 701 až 1 500 ha najviac o 9 %,
- 1 501 ha a viac najviac o 12 %.

(7) Mladý poľnohospodár alebo poľnohospodár spĺňajúci podmienky malého podniku alebo mikropodniku, alebo poľnohospodár, ktorý vykonáva špeciálnu rastlinnú výrobu alebo poľnohospodár, ktorý vyrába finálny produkt nesmie pozemky, ktoré získal do nájmu podľa odseku 5 dať do podnájmu.

(8) Ak špeciálnu rastlinnú výrobu alebo živočíšnu výrobu v rozsahu podľa osobitného predpisu vykonáva aj doterajší nájomca, fond nepoužije postup podľa odseku 5 a neznižuje výmeru podľa odseku 6. Fond doterajšiemu nájomcovi neznižuje výmeru ani na pozemkoch zaradených do viacročného záväzku podľa osobitného predpisu.

(9) Ak mladý poľnohospodár alebo poľnohospodár spĺňajúci podmienky malého podniku alebo mikropodniku alebo poľnohospodár, ktorý vykonáva špeciálnu rastlinnú výrobu alebo poľnohospodár, ktorý vyrába finálny produkt prestane spĺňať podmienky na uzavretie nájomnej zmluvy podľa odseku 5, poruší povinnosti

vyplývajúce z nájomnej zmluvy alebo poruší ustanovenia tohto zákona, fond od nájomnej zmluvy odstúpi.

§ 14

(2) Nájomca je povinný viesť evidenciu pozemkov, ktoré má prenajaté a ktoré sám vlastní a obhospodaruje, podľa prenajímateľov a druhu pozemkov. Nájomca je povinný viesť evidenciu ním obhospodarovaných pozemkov. Údaje a informácie z týchto evidencií je povinný na požiadanie poskytnúť okresnému úradu a Pôdohospodárskej platobnej agentúre.

(3) Nájomca je povinný viesť a uchovávať evidenciu o dohodnutom a zaplattenom nájomnom za pozemky podľa katastrálnych území k 31. decembru a údaje a informácie z tejto evidencie poskytnúť okresnému úradu každoročne do 31. januára nasledujúceho roku.

Ekologická poľnohospodárska výroba – problémy

Nakoniec v predpoludňajšom bloku informoval Ing. Samuel Michálek z ÚKSÚPu o aktuálnej situácii EPV na Slovensku a Mgr. Miloš Homola o novom nariadení EPV. (podrobne sa týmito témami budeme venovať v nasledujúcom vydaní).

Popoludní sa účastníci zhodli na najväčších problémoch ekologických farmárov na Slovensku:

🌿 LPIS – monitorovanie obhospodarovaných plôch doporučujeme zadefinovať vždy k máju a nemeniť to do konca roka (prečo? ekologický farmári musia každú zmenu, aj keď nič nezmenia, hlásiť na ÚKSÚP, ktoré im vyrúbi následne poplatok, a následne aj na kontrolnú organizáciu);

🌿 pokiaľ farmár eliminuje nálety, následne má problém – vid' vyššie, z uvedeného vyplýva, že najlepšie je nechať všetko zarásť a „nema problema“;

🌿 pracovníci PPA chodia merať LPIS do terénu – maximálne subjektívne meranie! – čo s tým?

🌿 pásť zvieratá pod stromami považujeme za prirodzenejšie, ako vyčleňovať solitery v teréne z podpory PPA a následne povinne stavať prístrešky = škriabeme sa ľavou rukou za pravým uchom, avšak v niektorých krajinách EÚ z toho profitujú (aj my lesopasienok chceme);

🌿 prečo má Slovenský pozemkový fond zabetónované zmluvy s veľkými farmármi?

🌿 ušné známky – už niekoľko rokov majú naši farmári problém, známky sú nekvalitné, zvieratá ich ľahko strácajú – následne sú farmári postihovaní sankciami = je to zámer Ministerstva financií SR, alebo len „chybička sa vloudila“? Žiadame kvalitné ušné známky, ktoré zvieratá nebudú strácať a farmári nebudú postihovaní pokutami za ich strácanie!

Zuzana Homolová,
predsedníčka
EKOTREND SLOVAKIA

KRAJ VYSOČINA

Dvorský statek Olešinka

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
OLEŠINKA 10 – u PŘIBYSLAVI

KRÁLOVÉHRADSKÝ KRAJ

BAZALKA

Prodejna biopotravin – zdravé výživy, dietní výrobky, čerstvé pečivo, saláty, tel.: 775 360 721,
Rokitanského 169, HRADEC KRÁLOVÉ
Bazalka biosamoobsluha – bohatá nabídka bioproduktů, čerstvá zelenina, tel.: 739 714 830,
Gočárova 516, HRADEC KRÁLOVÉ
Bazalka ve dvorku – alternativní jídelna, tel.: 739 714 831,
K. H. Máchy 747, HRADEC KRÁLOVÉ
WWW.BAZALKA.CZ

PARDUBICKÝ KRAJ

ŠPALDA, nekuřácká restaurace a prodejna

Obědy, večeře, svačiny, celozrnné pečivo, zákusky a dezerty bez cukru, biopotraviny, biokosmetika.
Tel.: 463 351 435, www.bio.spalda.cz
Třída Míru 64, PARDUBICE
PALACKÉHO ULICE 2417, PARDUBICE

OLOMOUCKÝ KRAJ

Podniková prodejna PRO-BIO ve Starém Městě

Otevírací doba: Pondělí až pátek: 8–15:30, Sobota 9–11 h., pouze prosinec až březen, červen až zář. www.probio.cz
Tel.: 583 301 952, probio@probio.cz
LIPOVÁ 40, 788 32 STARÉ MĚSTO, OKR. ŠUMPERK

STŘEDOČESKÝ KRAJ

SLUNEČNICE

Zdravá výživa (bio i nebí), produkty bez lepku, laktózy, čerstvé pečivo, regionální zelenina a domácí produkty, bylinky a čajové směsi, biokoření 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
OTEVŘENO 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
NA HRADBÁCH 152, KOLÍN 2



V ekohospodářství JAVORNÍK-CZ vybudovali také pekárnu.

LIBERECKÝ KRAJ

JO-BIO

Obiloviny, luštěniny a výrobky z nich, ořechy, semena, sušené ovoce, pomazánky, džemy, pečivo, pochutiny, rostlinné nápoje, dezerty, Fair trade, japonské speciality, ochucovadla, sladidla, nápoje, chlazené potraviny, mléčné výrobky, biomaso, regionální výrobky, doplňky stravy, bezpečkové 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,
MIEROVÉ NÁMESTIE 29, 911 01 TRENČÍN
WWW.BIOSPOTREBITEL.SK



Zveřejníme řádkovou inzerci

- inzerci soukromou (100 Kč)
- propagaci prodejny zdravé výživy a biopotravin za 100 Kč na měsíc. Čtenářů e-BIO máme 1 300.

POHLAZENÍ OD JEŽÍŠKA

Pro aktivní ženy

Biorostlinný elixír Squalane & Verbena je vyvinutý pro oddálení stárnutí pokožky. Ocení ho především ženy s citlivou problematickou pleť. Elixír zvyšuje přirozenou ochranu před volnými radikály a chrání pleť před každodenním zatížením, jako jsou znečištění či stres. Napomáhá zmírňovat otoky obličeje a celkové rozzářít a zjemnit pokožku. Obsahuje patentovanou látku *Pomegranate Oleoactif®*, která poskytuje pleti silnou dávku regenerace a hydratace a účinně tak pečuje zejména o citlivou a suchou pleť, která ztrácí elasticitu a lesk. V jeho účinném složení nechybí ani „suchý olej“ squalane, který dodá pleti hloubkovou hydrataci a pečuje o ni bez pocitu mastnoty.

I muži chtějí vypadat lépe

Nesmíme zapomenout ani na mužské protějšky, manžele, tatínky, přátele... Pro ty, kdo o sobě rádi pečují, jsou určeny anti-age **biorostlinný elixír 100% Gentleman** a pro hrdé majitele vousů, knírů, bradek, prostě vousů všeho druhu, biorostlinný elixír **ProVous**. Jejich receptura je speciálně vyvinuta pro potřeby pánské pokožky. Vůně výrobků podtrhuje charisma a krásu muže, který neponechá nic náhodě. Mají společný cíl, skvěle pečovat o pleť a mužský porost. Pleť hydratují, regenerují, zklidňují, chrání a dodávají jí vitalitu. Díky unikátním patentovaným látkám *LifeOleobooster®* a *Hair Oleobooster®*, rostlinným olejům lisovaným za studena a 100% přírodním esenciálním olejům se jim to skvěle daří.

Vánoce bez starostí

Osvědčená **dárková kazeta „Tři kroky ke kráse“** nabídne pleti vše, co potřebuje. Hydrofilní **odličovací olej**, květinovou **pleťovou vodu** a regenerační **obličejový bioolej**. Vybírat můžete z variant s vůní levandule, růží, nebo lemon tea tree. Pleť bude působit zdravěji a rozzářeněji než kdy dřív.

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



Toto dvojčíslo vyšlo elektronicky
10. prosince 2018, ročník 22, č. 6
ISSN 2533-6673

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

Redakce
PhDr. M. Vohralíková, šéfredaktorka

Neoznačené snímky jsou majetkem
redakce.

Redakční rada

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

Jazyková úprava: redakce

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

Logo: Mgr. František Juračka,
Základní barevy: Ing. Libuše
Šlapáková

Rozšiřováno prostřednictvím předplat-
ného, zasíláno elektronicky.

Sazba a DTP: vh press Hradec Králové
INZERCE

Inzerát řádkový soukromý (180 úho-
zů) za 100 Kč, firemní 300 Kč. 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

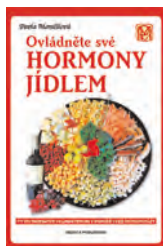
MEDICA PUBLISHING



Polévkové štěstí
Brožovaná, 124 str.
199 Kč.
Objednávejte
v nakladatelství
Medica publishing.
a kupujte v knih-
kupectvích.

PRO STÁLE AKTIVNÍ ŽENY

**Ovládněte své
hormony jídlem**
Fit po padesátce.
Klimakterium
v pohodě
Brožovaná, 120
str. 196 Kč
440



DOMÁCÍ PEČENÍ

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



**Stručná celozrn-
ná kuchařka Bio**
Stran 70, brož.,
cena 109 Kč 439

**RETRO kuchař-
ka – Domácí
recepty**
Str. 146, brož.,
cena 129 Kč 432

Automatická domácí pekárna
Stran 120, cena 199 Kč 423

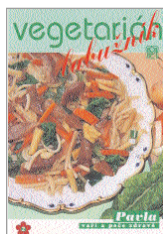
RACIONÁLNÍ RECEPTY

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

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

Zeleninové saláty
Stran 96, brož.,
cena 129 Kč 422

**Vegetarián
labužník**
Brož. stran 64,
cena 79 Kč 434

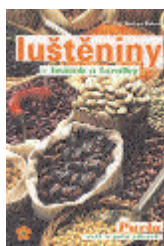


**Jarní a zimní
zeleninové
menu**
Stran 148, brož.,
cena 149 Kč 438
**Kukuřice – rýže
– jáhly –
pohanka**

CHUTNÉ A NETRADIČNÍ RECEPTY

- Vegetarián –
Labužník
- Ovládněte své hormo-
ny jídlem
- TOFU zdravé a bez
cholesterolu
- Jarní a zimní
zeleninové menu
- Kukuřice, rýže, jáhly,
pohanka
- Vaříme dětem chutně
a zdravě
- Polévky a kašičky
pro nejmenší

www.medicapublishing.cz



Stran 72, brož.,
cena 89 Kč 411

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

**TOFU – zdravě
bez cholesterolu**
Brož., 80 stran,
cena 109 Kč 415

Nudle, špagety a spol.
Brož., 98 str.,
cena 89 Kč 416

Tvaroh a čerstvé sýry...
Brož., 132 str., cena 129 Kč 417

České ovoce v kuchyni
Brož., str. 64, cena 49 Kč 419

AMARANTH
Stran 64, brož., cena 89 Kč 401

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

VÝSEVNÍ DNY 2019 radí, jak plánovat práci na zahradě a na poli

**Oblíbený kalendář konstelací
pro zahrádkáře a zemědělce,
„Výsevní dny podle Marie
Thunové@2019“**

Překlad Radomil Hradil



Výsevní, vysa-
zovací, ošet-
řovací a sklízecí
kalendář si mů-
žete objednat
v PRO-BIO Svazu
ekozemědělců.

**Členové mají nárok na jeden
výtisk za zvýhodněnou cenu.**

Letos je brožura opět vydána
s předstihem, můžete ji koupit
i jako užitečný dárek pod stro-
meček svým blízkým.

Jak objednat: prostřednictvím
objednávkového formuláře na
svazovém webu, kde je nabídka
dalších zajímavých titulů –
<https://pro-bio.cz/publikace/>

Cena 1 výtisku: 67 Kč a poštovné.

Objednávejte:
andrea.vizinova@pro-bio.cz

MNOŽSTEVNÍ SLEVY,
připočítává se balné a poštovné
podle váhy zásilky.

Počet kusů	Cena s DPH
1 – 4 ks	67,-
5 – 9 ks	65,-
10 – 29 ks	63,-
30 – 99 ks	60,-
100 ks a více	58,-

**Bio – archiv
čísel v pdf dle
ročníků
2004–2018
na DVD**



Cena 200 Kč 104



**Petr Dostálek a
kol.: PĚSTUJEME
VLASTNÍ SEMÍNKA**
Uchování bohatství a
rozmanitosti
užitkových rostlin,
ekologické pěstování.

Brožovaná, s. 132, barevné snímky.
Cena 145 Kč 247

PŘEDPLATNÉ BIO 2019 BUDE DOBROVOLNÉ

* Obsahem bude zejména ZPRAVODAJ biodiverzity a uchování odrůd

Zaplatit můžete na účet: 231 925 6023 / 0800

Starší čísla zájemců zašleme – způsob a platba dohodou.

Noví zájemci o odběr, 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

JEČNÁ MOUKA CELOZRNNÁ

JEMNĚ MLETÁ

z polí bez chemie

*Plnohodnotná mouka
s celým obalem zrna
Dudá*

*Čerstvě namletá
z polí bez chemie.
PROBIO mouky z Jeseníků
pro vaše vánoční pečení.*

www.probio.cz

...Věřím tomu, že příroda uživí všechny

Letos dorazily první namnožené staré odrůdy od pěstitelů na Gengel již koncem července. Růst rostlin i zrání semen bylo letos díky teplému počasí časnější než v jiných letech. Pro tentokrát jsem vybrali pěstitelskou zprávu paní Tomčalové, která osivařila hrách a salát. Zprávu uvádíme celou a nezkrácenou, protože může být poučením pro další semenáře jak po stránce osivařské, tak z pohledu a přístupu celkově lidského.

Dobrý den přeji všem do Gengelu!

Letos (rok 2018) jsem od Vás dostala k semenaření hrách Přebogatý a salát hlávkový – Plzeňský kamenáč. Níže uvádím krátkou zprávu z průběhu pěstování uvedených plodin. Pěstovala jsem odrůdy v lokalitě Brtev (malá vesnička v Podkrkonoší, kolem 350 m n. m.), půda jílovitá. Pěstební sezóna byla pro naši oblast dost netypická. Teplé jaro asi již od dubna, Zmrzlí letos nedorazili. V období od května do září přšelo ne více než 10 dní celkem. Semenařené plodiny bylo tudíž nutno zalévat víc než obvykle. Domnívám se, že hrách Přebogatý za těchto podmínek dozrál dříve, než by dozrál jindy, ale je to jen domněnka.

Hrách Přebogatý

Výsev: 3. dubna.

Sklizeň: červenec, následné dosušení na půdě a vyluštění.

Hrách byl pěstován na opoře z vrbových proutků, dorostl výše zhruba 120 cm.

Nazeleno nebyl konzumován.

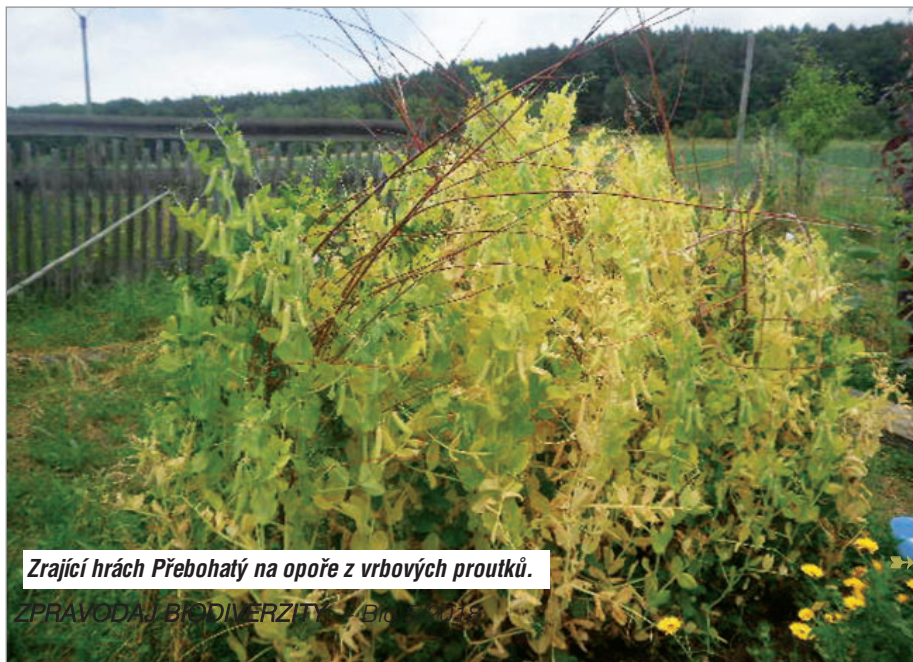
Ač jsem semena, která zasílám zpět přebírala na třikrát, nedokážu zaručit, že se neobjeví hrách se zrnokazem. Od vás jsem též dostala zásilku, kdy zhruba 1/3 semen jsem musela vyřadit pro napadení zrnokazem. Je tedy logické, že se zrnokaz objevil i v semenech vypěstovaných, ač byl pěstován na záhoně, kde hrách nebyl pěstován delší dobu.

Přispěla jsem tak zároveň k rozšíření zrnokaza. Nevadí, posílám mu lásku, neb věřím tomu, že příroda uživí všechny. Nás, zrnokazy i jiné ostatní mikrotvory.

Plzeňský kamenáč

Výsev: 3. dubna.

Sklizeň: v průběhu května na konzum, v srpnu na semeno, následné dosušení na půdě a vyluštění semen. ➡



Zrající hrách Přebogatý na opoře z vrbových proutků.

ZIMNÍ POHÁDKA

*Sníh halí stromy do ticha
a také do běla,*

*jen vánek provívá větvoví
jak křídla anděla.*

Stojím tu mezi stromy

jak socha rebela

a najednou

stříbrná hudba zazněla...

Jiří Knopp



Obsah Zpravodaje 6/2018

...Věřím tomu, že příroda uživí všechny	1–2
K historii, pěstování a využití tykve Semenopražky	3–4
Lupčanka z karpelu sytila při kopání brambor	5
Čtyři roky projektu Staré odrůdy ve školách	5–6
Dvacet let GENGE Lu	7–14



Hlávka Plzeňského kamenáče.

Mám za to, že ke zkřížení s jinými odrůdami salátu nedošlo, neboť v době kvetení kamenáče salát na semeno nepěstoval nikdo v okolí. Navíc byla dodržena izolač-

ní vzdálenost a v prostoru jsou další významné bariéry.

Plzeňský kamenáč mne zcela nadchnul svými vlastnostmi! Stává se tímto jedničkou

a favoritem za jarní saláty. Svěže zelené kompaktní hlávečky lákaly k nakousnutí, bohužel, však nejen nás, ale i hryzce, kteří letos na jaře způsobili mnoho škody.

Nejprve mě to uvádělo v zoufalství a velmi jsem se bála, že neusemenařím jediného kamenáče a nedostojím tak Gengelovskému závazku. Tak rychle malé sazeničky mizely pod hlínu. Když jsem tento strach v sobě vyřešila a odevzdala to do rukou Božích, bylo zajímavé pozorovat, jak si hryzec neomylně vybírá rostliny s větší vitální energií.

Sazenice ledového salátu z konvenční semenářské produkce za kamenáčem vizuálně zaostávaly co do sytosti zeleně a zřejmě i chutě, soudě dle hryzcových preferencí. Nejkrásnější hlávečku kamenáče, která zbyla jsem ještě v zoufalství přesadila do květináče jako semenici. Jak dorůstal další sortiment na záhoně, hryzec postupně kamenáč přestal likvidovat a i přes velmi suché počasí se mi podařilo přesadit kamenáč na jiný záhon, kde hryzec tolik nepůsobil. Chvála Bohu mohu semínka kamenáče poslat zpět k vám a budu věřit, že někde jinde udělají též mnoho radosti a užitku.

Srdečně zdraví

**Ludmila Tomčalová,
Brtev
FOTO – autorka**



Listy kamenáče v kuchyňské úpravě.

K HISTORII, PĚSTOVÁNÍ A VYUŽITÍ TYKVE SEMENOPRAŽKY

V minulém i letošním roce nám na Gengelu pomáhá jako dobrovolník student semenářství Jan Blažej, který postupně proniká do praktických i teoretických tajů získávání vlastních osiv (viz také příspěvek Domácí osivo salátu Hanácký letní a jeho vyčištění, Bio č. 2/2018).

Od příbuzných z jižní Moravy zná pan Blažej tamní místní odrůdu tykve, pěstovanou pro semena, která se upravují pražením a solením. Každý strávník si pak upražená semena sám loupá prsty jako pochoutku. Osivo této dýně nám věnoval do sbírky Gengelu a přitom jsme ho poprosili, aby o ní zjistil více podrobností. Učinil tak a výsledek shrnul v písemné podobě. Jeho zprávu o tykvi, kterou jsme pracovně nazvali Moravská na pražení (semenopražka), později zjednodušeně jen Semenopražka, přinášíme i pro čtenáře Zpravodaje starých odrůd.

HISTORIE

Část svého dětství jsem prožil u babičky a dědy na jižní Moravě v obci Týnec, odkud pochází i můj táta. V samé vsi jsme pravidelně navštěvovali paní Nešporovou, které jsme nikdy neřekli jinak než teto a která pěstovala ty největší oranžové dýně, jaké jsem jako malý kluk znal. Dýně se staly pro mne nejen vizuálním zážitkem, ale i zážitkem siláckým, protože když jsem byl malý kluk, bylo pro mne

i otázkou cti, abych danou dýni zvedl. Vždycky po večerech, když jsme si povídali nebo seděli venku u ohně, tak jsme

vá z ní především semínka na pražení. Nikdy tato odrůda tykve obecné nedostala svůj originální název, vždy to teta nazývala dýně a dýňová semínka, proto Petr Dostálek se svou ženou vymysleli výstižný název, a to Semenopražka. Krásně vystihuje pravý účel jejího pěstování a i hlavní důvod, proč ji teta stále pěstuje, protože pražená



Osivo tykve Semenopražky je velké, s výrazným okrajem.



Ploše kulovitý plod z ručního opylování, zatím ještě sytě zelený.

všichni loupali semínka a jedli je. Již jen samotný akt loupání je zábavný a myslím, že i uklidňující ☺

Teta si již nepamatuje, od koho přesně semínka dostala, ale je to již více než 50 let, kdy danou odrůdu tykve sází a získá-

dýňová semínka se stala i pravidelným zdrojem příjmu.

POPIS ROSTLINY

Jde o odrůdu tykve obecné (*Cucurbita pepo*), která má plazivou lodyhu nesoucí velké, lehce dlaniťe laločnaté listy a především velké plody, pravidelné, téměř kulovité bobule, na vrcholu lehce stlačené a v době zralosti mívají výrazně oranžovou barvu a průměr plodu se pohybuje od 15 do 40 cm. Semínka dýně se vyznačují vystouplým olemováním obalu semínka, které napomáhá snadnějšímu loupání a získávání semínka ven.



Výsev předklíčeného semene do kelímků.

➤ PĚSTITELSKÝ POSTUP

Semínka uskladněná z loňského roku teta sází zjara přímo do předem připravené jamky o velikosti jednoho kopnutí motýčkou s roztečí 2 x 2 metry na hloubku do 5–10 cm. Teta to sází ve stejný datum jako oharky (okurky). Vykopne motýčkou jamku, dno zalije konvicí vody a nakonec se dá do každé jamky hnek slepičince rozmíchaný s vodou v poměru 1:1 a do okolních stěn jamky se zapíchá 3–5 semínek tak, aby semínka nebyla v přímém kontaktu se slepičincem.

Během léta se 2–3 krát okope a propleje. Pokud je to možné, tak se pravidelně zalévá méně často, ale o to větším množstvím vody ke kořenům. Pro pěstování dýně střídá dvě políčka, kdy na jednom roste dýně a na druhém rostou brambory, takže na jednom místě jsou každý druhý rok. V sezóně přidává teta umělé hnojivo ledek, které se aplikuje přímo do země vedle dýně.

Dýně zraje podle podmínek do září, kdy se můžou sklízet velké zralé plody (zralost poznáte, že stopka držíci tykev u lodyhy je již zaschlá a dýně je krásně oranžová). Dýně se při sklizení rozkrájí, vyndají se ručně jednotlivá semínka.

Ta největší a nejhezčí vyzkouší mezi prsty zmáčknutím, jestli nejsou hluchá a dá si do domu uschnout na další rok na sázení.

VYUŽITÍ

Prvotním využitím, proč teta pěstuje dýně, je získávání semen z dýně a jejich následná úprava a prodej. Moje babička si od tety ještě občas bere ne zcela zralé, ještě zelené dýně, které již dosáhly finální velikosti, ale šlupka i dužina jsou ještě zelené a dělá z ní polévku – dyňovici.



Rostlina je plazivá, s velkými květy.

Pražená semínka – Rozkrájí se dýně, vyndají se ručně jednotlivá semínka a ihned se pořádně prosolí a dají se schnout na sluníčku, za 2–4 dny je teta posbírá a opraží na sádle v troubě. Takto připravená semínka již teta skladuje v 5litrových lahvích a prodává. Jeden litr nevyloupaných semínek prodává za 100 Kč a za tento rok takto prodá přibližně 60 litrů nevyloupaných semen. Zbylou dužinu po získání semen teta dává prasatům.

Dyňovica – Babička nakrájí dýni na kousky asi 3 x 3 cm, v kastrolu na sádle osmahne cibulku do zlatova, a pak přihodí nakrájenou dýni a lehce orestuje, následně zalije vývarem (zeleninový, masový, podle toho jaký má), osolí, opepří a vaří dýni, dokud nezměkne. Následně celou polívku šťouchátkem na brambory rozmačká nebo mixérem rozmixuje a pro zjemnění chuti zalije smetanou.

VÝZNAM A PŘÍNOS ODRŮDY

Teta pěstuje dýni asi na 150 m² a tento rok měla z této plochy 60 l semen. V okolí není jediná, která takto pěstuje a prodává pražená semínka, ale bohužel již osobně nikoho jiného neznám, kdo by taková prodával. Když se však zajde do některých vinařství, tak se tam semínka dýní prodávají, ale velikostí mi přijdou menší než ty, co má teta. Nejraději je jím, když si čtu nějakou knížku, nebo si s někým večer povídám, tak u toho loupu semínka. Jak jsem psal již dříve, samotný akt loupání je podle mne neméně důležitý, stejně jako samotné jezení ☺

ZACHOVÁNÍ ODRŮDY

Díky tomu, že se u pana Dostálka učím semenaření, v budoucnu plánuji mít své políčko a k semenům mám i svůj citový vztah, tak bych chtěl tuto odrůdu i dále udržovat a semenařit pro své vlastní potřeby. Důvod, proč odrůda vydržela do dnešních dní je myslím čistě ekonomický, že z něho má teta přívýdělek, protože sama semínka jí pouze výjimečně. Zbytek rodiny je během roku pravidelně konzumuje, většinou při sledování televize, ale v rodině jsem nyní první, který se v budoucnu chce pokusit pěstovat tuto dýni na vlastním pozemku.

Jan Blažej



Zralé sklizené plody.

Souhrn zachycuje výstižně osobní vztah pisatele k této odrůdě i popis jejího tradičního pěstování. Méně obvyklé označení plodu dýně Semenopražky jako bobule vychází z toho, že v rámci studia měl autor také výběr ze základů botaniky. Botanicky je plod dýně skutečně bobule, přestože v běžném užívání máme pojem bobule spojen spíše s ovocnými druhy.

FOTO – P. Dostálek

Ľupčanka z karpelú sytila pri kopaní brambor

Od dárce slovenskej krajovej tužiny karpelú, o niž jsme psali v minulém čísle Zpravodaje starých odrůd (viz Bio č. 5/2018 a článek Představujeme nové odrůdy ve sbírce Gengelu – karpelú, Úrodný z Gutů, becoky z Návsí a cigánky), jsme získali zajímavé informace o tradičním využití karpelú v dřívějších dobách i o jeho mizení v nedávné době.

Karpelú byl kdysi součástí lidové kuchyně na severním Slovensku, která byla sladěna jak s výpěstky dané roční doby, tak s polními pracemi, které se pravidelně v roce konaly, tehdy ještě do značné míry ručně, bez použití mechanizace. Pan M. Tkáčik nám o někdejší vaření tužiny karpelú v oblasti napsal:

„...z karpelá sa varila ľupčanka (rusínske nárečové slovo, nedá sa preložiť do spisovnej slovenčiny), a bola z nakrájanej čerstvej kapusty (sladkej), na kocky nakrájaný karpelú a na kocky nakrájané zemiaky na spôsob polievky a nakoniec sa ešte do toho nalialo sladké mlieko. Varilo sa to v čase, keď sa kopali zemiaky, v minulosti, keď neboli trak-



Přezimované bulvy karpelú.

tory, sa zemiaky kopali ručne, v dlhom období asi od polovice septembra až do polovice októbra, museli to stihnúť popri iných poľnohospodárskych prácach, gazdovia čo mali veľa poľa ešte dlhšie, no do príchodu prvého snehu už boli vykopané.

V súčasnosti už pestuje karpelú málokto, pár ľudí ho dáva do polievok namiesto kalerábu, hovoria, že karpelú je lepší, najstaršia generácia o ňom veľmi nechce počuť, pripomína im časy biedy a nedostatku počas 2. svetovej vojny a po nej, keď bolo treba obnoviť zničené hospodárstvo, chleba bolo málo a karpelú, ako nenáročná plodina, používaná prevažne ako krmivo, bol dostupný viac. Zo založením JRD, socializáciou poľnohospodárstva a zvýšením životnej úrovne sa karpelú pestoval čoraz menej, v súčasnosti je už len raritou.“

Osivo karpelú se nám na Gengelu mezitím podařilo namnožit a plánujeme ho zaradiť do nabídky odrůd pro veřejnost. Údaj o někdejší využití karpelú v lidovém pokrmu zvaném ľupčanka je cenným příspěvkem do poznání každodenního života místních obyvatel v minulosti. Znalost pěstování a semenaření dané krajové odrůdy je spojena přirozeně i s přípravou a vařením tradičního pokrmu.

pd

FOTO – archiv Gengel, o.p.s.

PROJEKT STARÉ ODRŮDY VE ŠKOLÁCH učí děti pěstovat a semenařit staré plodiny již čtyři roky

Projekt semenaření a uchování starých odrůd ve školách iniciovala ve spolupráci s o.p.s. Gengel Mgr. Adéla Hrubá v roce 2015. Od té doby se do něj zapojilo více než 40 mateřských, základních i středních škol po celé České republice. Cílem projektu je zejména seznámit děti s tradičními kulturními plodinami a základními znalostmi z oblasti semenaření. V centru pozornosti nestojí výsledek a zisk, jako spíše samotný proces poznávání a zkoumání. Pro přežití starých a krajových odrůd je klíčové, aby k nim mladá generace měla vztah, aby rozuměla hlubším souvislostem a provázanosti života člověka s životem kulturních rostlin, a přijala tak svou odpovědnost za jejich další osud.

O.p.s. Gengel poskytuje školám semena vhodných odrůd společně s doprovodnými metodickými materiály a návody k pěstování a semenaření. Děti se účastní celého procesu pěstování, vybrané odrůdy ošetřují, sledují, porovnávají, měří a o celém procesu vedou záznamy i fotodokumentaci. Poznávají tak staré kulturní rostliny i jejich nároky. Jedná se většinou o nenáročné druhy, které zvládnou vypěs-



Stará odrůda hrášku měla v lesním klubu Oříšek velký úspěch.

tovat i začínající zahradníci-semenaři, jako např. fazole, hrách, obilniny, len, mák, rajčata nebo brambory. Atraktivní jsou například fazole, které překvapí velkou

pestrostí barev a tvarů u vzhledu semen, ale i lusků. Na Vojákových fazolích stojí voják v pozoru, čočkofazol nese na svém semeni vymalovanou monádu (jin-jang), jiná ➡



Záhonek se starými odrůdami v Základní škole Telecí.

➤ odrůda má pak černobílé stříkané semeno zbarvené jako plemeno psa Dalmatin.

Oblíbené jsou také různé odrůdy hrachu, zejména cukrového, u kterého se konzumují celé sladké lusky. Navíc některé tyto hrachy dorůstají do výše přes dva metry a lze obdivovat i jejich obří vzrůst. Barevná ještě neusušená semena hrachu i fazolí je možné použít nejen k jídlu, ale i např. na korále či náramky. U obilovin lze po namnožení s dětmi vyzkoušet dojít od zrnka až k semletí mouky a přípravě jednoduchých kaší, pečení placek nebo prvních pekařských výrobků. Slámu mohou děti použít na výrobu vánočních ozdob, ze snopků lnu získat vlákno a z prázdných makovic vyrobit panenky. Během přes-

tování si tak osvojí širokou škálu nejrůznějších důležitých dovedností. Význam zapomenutých mizejících odrůd není jen zemědělský a historický, ale mají důležité postavení i v oblasti národopisné, jazykové, kulinářské, léčitelské, krajinářské apod., mohou tedy dobře posloužit jako praktická pomůcka při výuce různých předmětů.

Vlastnoručně namnožená semínka školy buď posílají zpět do gengelské genové banky, vyměňují s ostatními školami, nebo se zapojují do sítě dobrovolných uchovatelů a samy je nabízejí dalším zájemcům z řad veřejnosti. Přebytky semen děti často přinášejí k přepěstování domů svým rodičům i prarodičům, získávají je zaměstnanci školy i další členové místní ko-



Luštění semínek lnu odrůdy 'Šumpeřský rekord' v Mateřské škole Libocká v Praze.

munity, a dochází tak k jejich šíření a opětovnému návratu do zahrad i do našeho jídelníčku.

Pokud i vy chcete pomoci se záchranou cenného kulturního bohatství a zapojit se s dětmi do projektu, kontaktujte přímo hlavní koordinátorku projektu Adélu Hrubou

na e-mailu andelah@email.cz.

O semínka školy mohou každý rok žádat do konce března.

Podrobnější informace o projektu lze nalézt na webových stránkách

www.gengel.cz/content/57-prehled-projektu-stare-odrudy-ve-skolach.

Ah

FOTO – archiv Gengelu



Salát Plzeňsky kamenáč pěstovali na základní škole v Hulíně...



....a využili jej i ve školní kuchyni.

GENGEL 1998–2018 Dvacet let ve službách starých odrůd, dvacet let uchování původních plodin



Před dvaceti lety, v roce 1998, vznikla společnost Gengel. Ohlédlí jsme se zpět na uplynulé dvě desetítky let a vybrali jsme některé události z její historie. Jsou to tu významnější, tu méně významné okamžiky z její dlouhodobé práce na poli udržování a záchrany starých plodin a spolupráce s veřejností. Jednotlivé události doprovázejí záběry z archivu Gengelu a výběr získaných odrůd v každém roce.

♦ **1998** – Gengel vzniká zakladatelskou smlouvou jako **obecně prospěšná společnost**. Cílem je záchrana mizejících odrůd kulturních rostlin a zapojení veřejnosti do jejich udržování. V názvu organi-



Setkání uchovatelů u Lačňáků ve Vlčicích.

zace zaznívá jméno přeživší krajové odrůdy nahého ječmene gengelu z východní Moravy. Gengel, o. p. s., navazuje na práci soukromých osob při zachování odrůd i na projekt Biodiverzita PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců Šumperk.

♦ **1999** – Je připraven **první Seznam starých plodin**, nabídka odrůd pro zájemce. Seznam má rozsah šest stran formátu A4; vedle přehledu dostupných plodin obsahuje i stručné zásady množení v domácích podmínkách. Odrůdy jsou nabízeny veřejnosti za účelem využívání i jejich udržení pro budoucnost zdarma, zájemci si zasílají nadepsanou a vylepenou obálku se svou adresou.

♦ Od počátku spolupracuje Gengel při uveřejňování článků o starých plodinách s časopisem Bio, vydavatelství vhpres.

♦ **2000** – V rámci přeshraničních projektů **organizuje Gengel exkurzi do dvou zahrad zaměřených uchování odrůd v Rakousku**.

♦ Gengel se představuje veřejnosti v knize Česká biozahrada, která obsahuje mimo jiné stručné základy osivaření a přibližuje netradiční a staré plodiny



Skočec Červený (1999)

♦ Vychází brožura **Pečujeme o staré ovocné stromy** (druhé vydání, první bylo jako kopírovaný leták).

♦ Výzva k pěstování a hledání přeživších starých a rodinných odrůd vychází v časopise Sedmá generace.

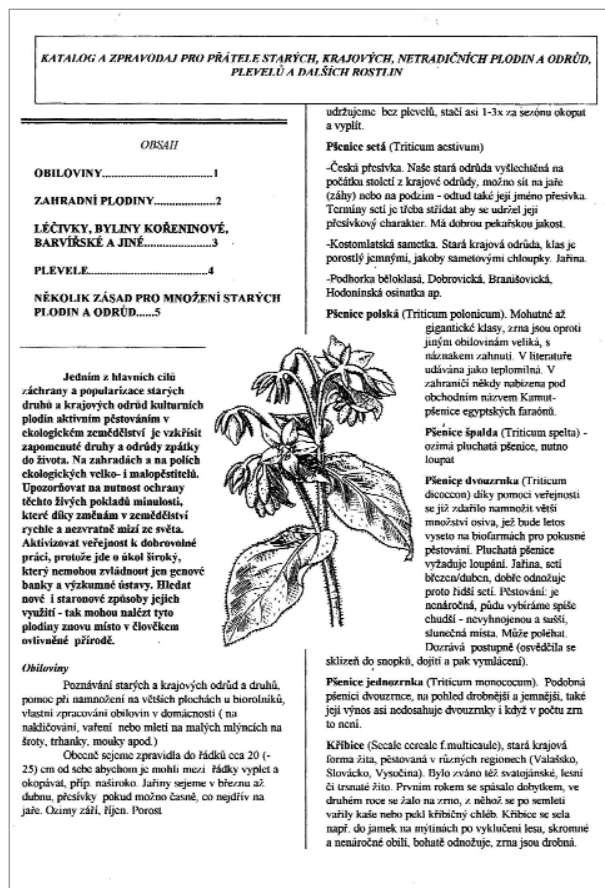
♦ **2001** – Vychází průkopnická kniha **Pěstujeme se vlastní semínka**. Přináší domácím semenářům a uchovatelům starých odrůd ucelené návody, jak doma



Fazol tyčkový Chomutovská ledvinka. (Získána roku 1998.)



Fazol keříčkový Stará Bělá (1999)



důležitost zachování kulturního dědictví minulosti a ukazuje příklady jednotlivých odrůd (např. žito křibice, zelí hlavátka).

♦ **2003** – Seznam starých odrůd pro veřejnost má rozsah šestnáct stran formátu A4, obsahuje rejstřík uvedených druhů. Odrůdy nabízí Gengel a tučtější dalsích uchovatelů, kulturně- historicky cenné odrůdy jsou poprvé označeny symbolem. Zájemci objednávají udržované sorty stále poštovním dopisem.

První strana prvního Seznamu starých odrůd z roku 1999

Pěstujeme si vlastní semínka – vydání 2001

úspěšně pěstovat a získávat osiva. Kniha vznikla díky podpoře soukromých dárců i sponzorů z řad organizací.

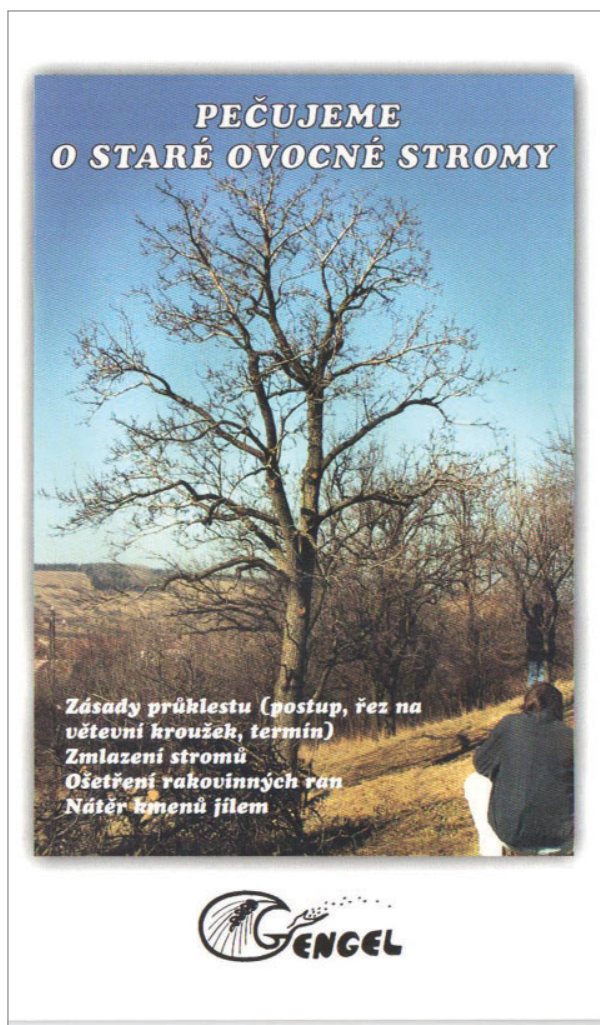
♦ V nabídce Seznamu starých odrůd pro veřejnost poprvé nabízejí své odrůdy kromě Gengelu také další uchovatelé. Je připravena i **anglická verze Seznamu odrůd s mapkou** bývalého Československa a umístěním odrůd do míst jejich původu.

♦ Gengel spolupracuje s dalšími neziskovými organizacemi na přeshraničním česko-rakouském projektu Přírodní zahrada.

♦ Gengel nabízí poprvé své odrůdy v katalogu „Sortenhandbuch“ rakouské organizace Arche Noah (Archa Noemova).

♦ **2002** – Zaregistrována a na Internetu spuštěna stránka gengel.webzdarma.cz s informacemi o významu starých odrůd a důležitosti jejich uchování.

♦ Vydání letáku **Babiččiny odrůdy znovu na zahrádce**, který ukazuje



Obálka brožury „Pečujeme o staré ovocné stromy 2000“



Bob Klatovský (2000)



Mák Bílý mák I (Pardubicko) (2001)



Čirok metlový Tatar (2002)

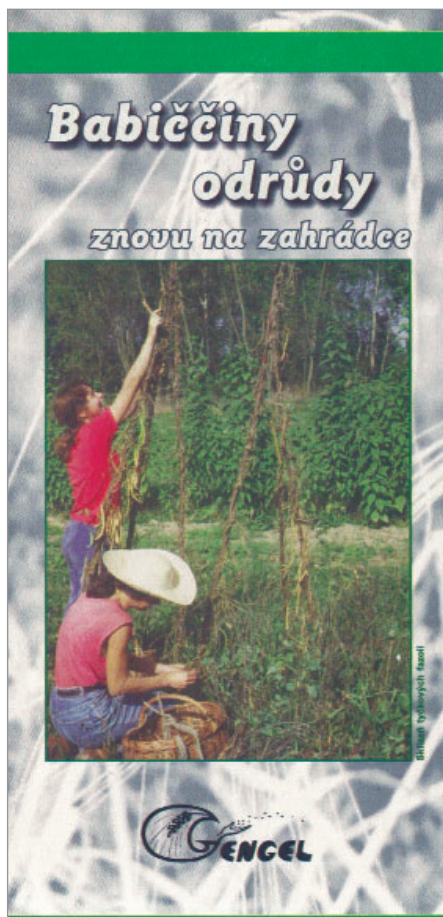


Fazol šarlatový Rožďalovice (Stará Lubovňa) (2003)

♦ **2004** – Gengel představuje svou činnost na **Dni kulturních rostlin** pořádaném německým spolkem VEN ve Zhořelci (Goerlitz). Uskutečňuje se výměna odrůd s německými uchovateli, spolupráce se spolkem VEN pokračuje i v dalších letech (nabídka gengelských odrůd v katalogu „Samenliste“).

♦ Připraven soubor osiva a sadby **do Valašského muzea v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm** a informační tabule o uchování starých plodin pro výstavu Valašský hortikomplex tamtéž.

♦ Zaslání odrůd žita a pohanky do Spolku pro vesnickou kulturu, Wanfried, Německo.



Leták Babiččiny odrůdy znovu na zahrádce 2002



Fazol keříčkový Strakatá z Násedlovic (2004)

♦ **2005** – Poskytnutí rozsáhlého souboru starých a krajových **odrůd pro velkomoravský Archeoskanzen v Modré** u Velehradu, včetně zpracování informačních tabulí na ukázkové záhony archeoskanzenu a přípravy letáku Co pěstovali velkomoravští zemědělci.

♦ Rozesílán poštou **poslední papírový Seznam starých plodin** („Seznam starých, krajových, netradičních plodin a odrůd, plevelů a dalších rostlin pro rok 2005“), má rozsah šedesát čtyři strany formátu A5, **odrůdy nabízí také devatenáct uchovatelů**; možno je objednat mj. i skupiny plodin, např. Hrachoví obří, Fazolové monády nebo Začínající pěstitel starých plodin. Poprvé se objevuje, na základě zkušeností z předchozích let, oproti poskytování odrůd zdarma, zaslání odrůd za úhradu příspěvku. Příspěvek slouží na přípravu odrůd a jejich rozesílání tak, aby systém udržování odrůd byl více samonosný a dlouhodobě trvale udržitelný.



JEČMEN



JEČMEN KRAJOVÝ DVOUŘADÝ NAHÝ

STAROBYLÝ DRUH OBIÍ PĚSTOVANÝ UŽ V DOBĚ KAMENNÉ. POUŽÍVÁN JAKO POTRAVINA A POZDĚJI I NA KRMENÍ DOMÁČÍCH ZVÍŘAT. NEZRALÉ KLASY JEČMENE SI SLOVANÉ PRAŽILI NA HLINĚNÝCH PEKÁČÍCH NA Tzv. PRAŽMU.

Ukázka informační tabule odrůdy připravené pro velkomoravský archeoskanzen v Modré 2005.



SEZNAM
STARÝCH, KRAJOVÝCH, NETRADIČNÍCH PLODIN
A ODRŮD, PLEVELŮ A DALŠÍCH ROSTLIN
PRO ROK 2005



Poslední tištěný Seznam v roce 2005 byl ve formátu A5.



Setkání uchovatelů odrůd v Brně-Ořešíně 2006

❖ **2006** – Zaslání vzorků kra-
jových odrůd ječmene k **výz-
kumným účelům pro Výzkum-
ný ústav pivovarský a sla-
dařský, a. s.**, odrůdy dále

putují do zahrady společnosti Botanicus,
s. r. o., Ostrá u Lysé nad Labem a do
Laboratoře archeobotaniky a paleoekolo-
gie Jihočeské univerzity v Českých Budě-
jovicích.

❖ Vydání plakátu **Krása starých plodin.**

❖ Příprava exkurzí pro žáky a studenty
jihočeských škol k uchování starých odrůd
a ekologickému pěstování.

❖ **První zaznamenané setkání ucho-
vatelů odrůd Gengelu** se konalo v Brně-
Ořešíně.

❖ **Výměna odrůd s irskou organizací
Irish Seed Savers Exchange (ISSA)**,
získání odrůd zeleniny z genové banky
VÚRV Praha-Ruzyně.

❖ Seznam starých odrůd se po ukončení
tisku stěhuje **na Internet**, veřejnosti je
k dispozici ke stažení v podobě souboru
z internetových stránek.



Hanácké nejranější (2005)



Cizrna Slovienka (Badín) (2006)



Exkurze studentů k ekopěstování a starým odrůdám 2006.



Pažitka jemná tenká (2008)

♦ **2007** – Příprava vzorků odrůd Inu pro účely vědeckého výzkumu Biologického centra Akademie věd v Českých Budějovicích, v.v.i.

♦ Výzva k hledání přeživších starých a rodných odrůd vychází v časopise **Zahradkář**, čtenáři zasílají odrůdy hrachu, rajčat a fazolí.



Setkání uchovatelů Gengelu v roce 2009 v Záblatí u Prachatic.



Rebarbora Pravčická Teterova (2009)



Okurky Znojenské (2010)

♦ **2008** – Navázání spolupráce se zahradou patrimoniálních odrůd Alenor, získány odrůdy z její sbírky i podněty a náměty pro systém uchování odrůd, cenná je pomoc při botanickém zařazení druhů udržovaných v Gengelu

♦ Pokračuje poskytování vzorků Inu a ječmene výzkumným pracovištím v Brně a Českých Budějovicích.

♦ Exkurze o starých odrůdách pro učitele pořádaná sdružením Rezekvítek, Brno.

♦ **2009** – Setkání gengelských uchovatelů v zahradě patrimoniálních odrůd Alenor v Pošumaví.

♦ **2010** – Zaslání starých odrůd fazolí a rajčat z Gengelu pro účely diplomových prací studentů Mendelovy zemědělské univerzity v Brně

♦ Odrůdy poskytnuty dále např. pro organizaci Sosna, o. z., Košice, Silezika, o. s., Jeseník, fotografie gengelských starých plodin slouží v knize receptů Bioabecedář; je připraven druhový návrh zeleninových záhonů pro zahradu na Kuksu.



Pěstujeme si vlastní semínka – druhé vydání 2011

❖ **2011** – Vychází druhé upravené a doplněné vydání knihy **Pěstujeme si vlastní semínka**, a to ve spolupráci se slovenským sdružením Alternativa; kniha se tak dostává více k čtenářům na Slovensku



Křen Malínský (2011)

❖ **2012** – V Seznamu, který je ke stažení na webových stránkách, nabízí celkem čtrnáct uchovatelů, rozrůstá se nabídka odrůd.

❖ Poskytnutí odrůd společnosti Renata. o. s., Brno, včetně **poradenství při pěstování starých plodin a přednášky pro veřejnost**; exkurze zaměřená na staré odrůdy pro Cafe Klub Slavia České Budějovice.

❖ Gengel se na podzim účastní **setkání evropských nevládních organizací** ve Vídni k připravovanému osivářskému zákonu Evropské unie.

❖ **2013** – Poskytnuty **gengelské makové odrůdy do Národního programu konzervace a využívání genetických zdrojů rostlin a agrobiodiversity** a další výzkum v OSEVA vývoj a výzkum, s. r. o., Výzkumný ústav olejin Opava. Vedle namnožených osiv získáváme zpět podrobné popisy odrůd včetně výsledků obsahu a složení oleje nebo alkaloidů v odrůdách.

❖ **2014** – Zahájení **spolupráce se slovenským měsíčníkem Doma v zahradě**. Na jeho stránkách jsou postupně představovány základy semenaření i staré, krajové odrůdy z území

bývalého Československa.

❖ Registrace a spuštění nových internetových stránek **gengel.cz..**

❖ Exkurze příznivců permakulturního pěstování ze sdružení **Permakultura CS** na záhonech Gengelu.

❖ Poskytnutí odrůd pro Školní statek a Středisko ekologické výchovy Cheb, Envicentrum pro krajinu Vysoké Pole a pro Muzeum Jihovýchodní Moravy, Zlín.

❖ Vytvoření **nového systému evidence získaných a pěstovaných plodin**, která vyvstala z potřeby uspořádat stále rostoucí sbírku odrůd; podněty k evidenci čerpány také z Alenoru.

❖ **2015** – Začíná projekt **Staré odrůdy do škol** s cílem seznámit děti se starými plodinami, naučit je semenaření a přivést k uchování odrůd pro budoucnost.

❖ Připraven **poslední souhrnný Seznam starých plodin** (v PDF a HTML) ke stažení na internetových stránkách. Odrůdy jsou v něm označeny kódy (např. PHA002), **kulturně-historické cenné sorty jako patrimonium** a rozlišeny dvěma typy uvozovek. V Seznamu nabízí veřejnosti své odrůdy čtyři desítky uchovatelů a má rozsah stojedna stran formátu A4.

❖ Vystoupení Gengelu na **festivalu Země na talíři** v Praze.

❖ Krajové odrůdy ječmene poskytnuty do **Národního programu konzervace a využívání genetických zdrojů rostlin a agrobiodiversity** pro Zemědělský výzkumný ústav Kroměříž, s. r. o.

❖ **Soubor makových odrůd** věnován pro studijní a výzkumné účely České zemědělské univerzity v Praze (diplomové práce).



Rozmarýna Z hájovny (2013)



Nové internetové stránky engel.cz byly spuštěny 2014.

JAK PLODINY PŘÍCHÁZELY DO GENGELU

– vybrané odrůdové přírůstky v jednotlivých letech

1998 hrách Ruský (PIS002), fazol tyčkový Chomoutovská ledvinka (PHA010), mák Černý mák (PAP026)

1999 fazol keříčkový Andělské (PHA003), skočec červený (RIC001), fazol keříčkový Stará Bělá (PHA084)

2000 bob Klatovský (FAB 002), ječmen Tábor 814 (HOR002), hrách Kapucín (PIS012)

2001 mák Bílý mák I (Pardubicko) (PAP001), hrachor Kaplná (LAT004), salát Ševča (LAC008), fazol keříčkový Na drubeží polévku (PHA037), tykev Panská (CUC007)

2002 bob Z Budmeric (FAB001), mák Skorý sivý (PAP006), čirok tatar (SOR002)

2003 fazol šarlatový Rožďalovice (Stará Lubovňa) (PHA070), kalužnice kalužnice křivoklasá (ELE001), rajče De Berao (LYC063)

2004 fazol keříčkový Strakatá z Násedlovic (PHA012), fazol tyčkový Butanské pod maso I (PHA087), fazol tyčkový Léčivá z Uherského Hradiště (PHA011), brambory Bamberské rohlíčky (SOL002)

2005 len Šumperský rekord (LIN027), rajče Hanácké nejranější (LYC003), paprika Nitranská krajová (CAP008), fazol tyčkový Kraví oči (PHA068), kalebasa Kobak (LAG001)

2006 cizrna Slovienka (Badín) (CIC002), hrách Magnum bonum (PIS011), brotan Halenkovský dřevínek (ART005)

2007 rajče Leščukovo oranžové (LYC034), hrách Obří z Hořic (PIS005), fazol tyčkový Od kněze z Itálie (PHA057), cibule živorodá Papacibulka Blaženka (Ruská) (ALL017), brambor Boumoočky (SOL009)

2008 zelí Vídeňské červené (BRA023), topinambur Topinambur růžový (HEL003), pažitka Jemná tenká (ALL004), žito křibice z Bystřice nad Olzou/Olší (SEC003)

♦ **Poskytnutí odrůd** a semenářských návodů k nim pro Iris, Sdružení přátel zoologické a botanické zahrady města Plzně (odrůdy ze západočeské oblasti aj.), dále Základní organizaci Českého zahrádkářského svazu, Ottnice (fazole) a České zemědělské akademii, Humpolec (jarní formy polních plodin).



Makové krajové a rodinné odrůdy věnoval Gengel v roce 2013 do Výzkumného ústavu olejnin v Opavě.

♦ **2016** – Začátek spolupráce s časopisem **Receptář**. Měsíčník pro kutily je obohacen seriálem o domácím osivaření v jednotlivých měsících roku a představovány jsou též vybrané zajímavé odrůdy ze sbírky Gengel. Několik

článků k semenáření hlavních druhů zeleniny uveřejněno také v měsíčníku *Pravý domácí časopis* (salát, hrách, rajče, fazole aj.)

♦ Vychází **obrazová mapa Staré, krajové a rodinné odrůdy v České republice**



Tykev dýně olejná (Žďár) (2014)



Salát Salát dědy Švejdy (2015)



Česnek Z koncentračního tábora (2016)

v časopise **Bio**, slovenská verze v měsíčníku Doma v záhrade a později obě souhrnně také jako samostatný plakát na formátu A2.

♦ Odrůdy pro ukázkové pěstování poskytnuty **pro Nadaci Partnerství**, Brno, připraveny informační panely o starých odrůdách luskovin pro Národní zemědělské muzeum, Gengel se také podílí na praktickém kursu sezení pro veřejnost v Praze.



Paprika Biela hrubostena (2017)



Žito Rež ze Soláně (2018)

♦ Veřejnost má poprvé možnost získat odrůdy prostřednictvím moderní objednávky přes internetové stránky, **objednávání odrůd formou papírových dopisů nenávratně končí** v zapomnění času

♦ **2017 – Konzultace k uchování původních plodin pro Valašské muzeum** v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm

♦ **Poskytnutí odrůd** pro zahradu organizace Cassiopeia, České Budějovice (obiloviny aj.), Archeopark Věstary, o. p. s., a družstvo Waldland Gmbh, Rakousko (mák).

♦ Vychází obrazová **mapa Fazole na Moravě, ve Slezsku a v Čechách** v měsíčníku Bio, slovenské odrůdy fazolí v měsíčníku Doma v záhrade a později obě souhrnně také jako samostatný plakát formátu A2.

♦ **2018 – Rubrika Biodiverzita** v časopise Bio se proměňuje v **samostatný Zpravodaj biodiverzity a uchování starých odrůd**, vychází dvoutřicetkrát v rozsahu čtrnáct stran A4.

♦ Připravena **Mapa máku** – rodinné a krajové odrůdy máku v českých zemích a na Slovensku.

♦ Na stránkách gengel.cz zobrazeny **čtyři desítky uchovatelů starých plodin**, u Gengelu uvedeno více než pět stovek krajových rodinných a dalších odrůd; u odrůd je zpravidla jejich fotografie a stručný popis.

♦ Zaslání osiva a sadby **valašských odrůd** pro Valašské muzeum v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm.

JAK PLODINY PŘÍCHÁZELY DO GENGELU

2009 celer Pražský obří (API001), rebarbora Pravčická Teterova (RHE002), fazol šarlatový Tříbarevná k pergole (PHA054), ječmen Český nahý (Boehmische Nackte) (HOR013)

2010 okurky Znojenské (CUS006), pelyněk brotan Nitraný (ART006), fazol tyčkový Brdárská směs Žlutý (PHA122)

2011 česnek Záhořský (ALL013), křen Malínský (ARM001), kukuřice Bílá na kaši (Koleš) (ZEA003)

2012 mák Strakonický bílý (PAP003), hrách Přeborhatý (PIS013), fazol tyčkový Krkoškovo (PHA093)

2013 kedluben Strynka (BRA005), rozmarýna Z hájovny (ROS001), muškát Voňavý muškát proti komárům (PEL001), fazol tyčkový Čočkofazol ze Zašové (PHA006), česnek Rusák (ALL023)

2014 libeček Lubšček (LEV003), topinambur Klecanský (HEL001), tykev dýně olejná (Žďár) (CUC002), fazol tyčkový Na varenie a zaváranie (PHA014)

2015 salát Salát dědy Švejdy (LAC020), rajče Červená hruška od tety (LYC073), hrách Kalifornský (Panské mlýny) (PIS027), oves Český žlutý (AVE010), česnek Z Miřejovických strání u Litomeřic (dříve Pospa) (ALL040), hrách Majca (PIS025)

2016 rajče Stichovice (LYC079), česnek Z koncentračního tábora (ALL048), mák trasený mak (PAP049), žito Dobřenické krmné (SEC008), hrachor cícer z Čachtic (LAT015)

2017 hrách Soběslavský cukrový (PIS031), paprika Biela hrubostena (CAP020), paprika Kapie Bulharka (CAP021), fazol tyčkový Šparglové od Horažďovic (PHA304), chřest Ivančický špargl (ASP002), lilie Velké Přílepy (LIL002)

2018 mák Mák bílý z Vranče (PAP060), fazol šarlatový Lužňanka (PHA338), fazol keříčkový Nízka na nakladanie (PHA327), žito Rež ze Soláně (SEC009)