



Ročník 23 • květen - červen
vychází elektronicky, 33 Kč

Řezníčkovým dvě ocenění
Ekozemědělec roka
Recepty z tofu a přídavek



ZPRÁVODAJ

Fazole Florianky
Poselství jablka a jabloně
Žitná káva
Obří hrachy



Obsah Bio 3/2019 ZPRAVODAJSTVÍ

Z rozhovoru s Danielem Pitkem...	2
Předcházení škod od zvěře	2
Hnutí DUHA k zemědělské politice..	2
Protest proti výstavě zvířat	2
Dobrovolnictví s Brontosaurom ..	3
Proč jsem nepodpořila děti v Africe	3

BIOPOTRAVINY

Bartákov hrnec a nejlepší ekofarma	4-5
Bioslavnosti	16

BIOSPOTŘEBITELÉ

Na férové snídani osm tisíc lidí ..	6
Správná sklizeň bylinek a jejich konzervace	6
Knižní novinky: Fotografujeme jídlo, Tradinář, Pěstujeme ve městě ..	7
TOFU – atraktivní, chutné a zdravé recepty	8-9
Co jíst v době nemoci	10

EkOLOGICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ

Česká biopotravina 2019 vyhlášena	11
Bioakademie	11
Slovenská Biofarma roka ..	12-13
Poznej svého farmáře	13
Ekopěstování a doprava vlastní ..	14
Letní péče o vlasy	14
Arnošt Tabach: Zahrada bez chemie a plná života	15
KNIHY, SERVIS, INZERCE ..	15-16

ZPRAVODAJ BIODIVERZITY

Velké širé rodné lány	1
Do Jura kukurica, po Jure kukurička	2-3
Názvy brambor ještě jednou, tentokrát valašské	4-5
Jablko a jablonoňový strom v životě a umění našeho lidu	6-9
Obsah oleje v gengelských odrůdách máku	9-10
Nejlepší žitná káva	11
Výběr na semeno a zachování odrůdových znaků	12-13
Obří hrách se pěstoval před půlstoletím také v Palkovicích ..	14

www.bio-mesicnik.cz

Faceboo: Redakce Bio

Z rozhovoru s Danielem Pitkem z Milešova – „Je to můj domov, o který se starám.“

Sedlák hospodaří 18 let pod Milešovkou na pastvinách, zakládá sady, sází solitéry a hloubí tůňky, považovali ho za blázna. Vzpomíná na sucho roku 2015 a 2018, hovoří též o kůrovcové kalamitě. V roce 2016 obdržel cenu Josefa Vavrouška. Novinky o něm píše:

Jak se změny klimatu začaly projevat na vašem statku?

Ubývá voda. Pociťujeme to dost, i když jsme krajinu už významně proměnili, aby ji zadržovala lépe. České středohoří bylo vždy sušší, protože je ve srážkovém stínu Krušných hor, ale některé oblasti, které problémy s vodou neměly, jsou na tom dnes dokonce ještě hůř než my. Postihlo to prakticky všechny nížiny a střední polohy.

Proč to zasáhlo nejvíc právě nejúrodnější oblasti?

Protože jsou tam hlavně velká pole, o rozloze 150 i 200 hektarů a více, s monokulturami, kde se hospodaří velkoplošným průmyslovým způsobem. Krajina je tam málo pestrá, bez stromů a keřů, chybí v ní prvky, které jsou schopny vodu zadržet. Půda je navíc kvůli intenzivnímu hospodaření ve špatné kondici. Hnojí se chemicky, nedodává se do ní organická hmota, a tak v ní nejsou ani mikroorganismy. Proto ztrácí absorpční schopnost, déšť po ní steče jako po betonu. Na většině zemědělského území se kvůli velkovýrobě už úplně zhroutil malý vodní cyklus, který udržuje přírodu v chodu a ochlazuje atmosféru. Téměř už není rosa, lokální srážky. V podstatě si z krajiny sami vytváříme poušť. Je to tristní stav. Více: <https://www.novinky.cz/domaci/506082-sedlak-pod-milesovkou-bojuje-proti-suchu.html>



Milešovka s bílou čepicí.

FOTO – Bio

Při předcházení škod zvěř a na zvěř je klíčová spolupráce myslivců a zemědělců

Myslivci a zemědělci se potýkají stále častěji s problémy spojenými se škodami na zvěři a škodami způsobené zvěří na zemědělských plodinách. Škody způsobené zemědělci každoročně přesahují desítky milionů korun. Pod žacími stroji ročně zahyne okolo 50 tisíc malých smčat. Řešením je důkladná prevence snižování škod, která je podmiňována vzájemnou spoluprací mezi myslivci a zemědělci. Právě jim může posloužit metodická příručka, kterou společně zpracovali odborníci z Výzkumného ústavu zemědělské techniky, v. v. i. (VÚZT), Výzkumného ústavu lesního hospodářství a myslivosti, v. v. i. (VÚLHM), Výzkumného ústavu rostlinné výroby, v. v. i. (VÚRV) a Mendelovy univerzity v Brně.

Certifikovaná metodika pro praxi je výsledkem řešení výzkumného projektu Prevence a snižo-

vání škod způsobených zvěří a na zvěř při zemědělském hospodaření pomocí legislativních opatření a nových technických řešení.

Zemědělská politika devastuje půdu a krajinu, potvrdila nová analýza

[Hnutí DUHA a Česká společnost ornitologická] – Dotace do zemědělství, potravinářství a rozvoje venkova tvoří zhruba 40 % evropského rozpočtu. Jen v České republice tak v období let 2014–2020 směřuje do zemědělství zhruba 216 miliard Kč.

Roční příspěvek každého občana Evropské unie na tyto dotace činí 2 900 Kč. Dotace přitom podporují především průmyslové zemědělství, které devastuje krajinu, vyčerpává půdu a podporuje sucho, potvrdila to nová analýza zemědělských dotací a stavu půdy a krajiny. Ekologické organizace žádají změnu nastavení dotací a jasná pravidla pro zemědělce tak, aby při hospodaření chránili půdu, vodu a rozmanitost krajiny.

O pravidlech a podobě zemědělství v novém dotačním období po roce 2020 bude spolurozhodovat i nový Evropský parlament. Předvolební analýza Hnutí DUHA ukázala, že nutné změny chtějí prosazovat Piráti, ČSSD a Spojenci pro Evropu. Hnutí ANO, KDU-ČSL a KSČM potřebné změny v dostatečné míře nepodporují. ODS se – alespoň podle svého volebního programu, zavazuje bojovat za udržitelné zemědělství.

Společná zemědělská politika (a ČR ještě více než ostatní evropské země) podporuje především velké, průmyslové zemědělské podniky. Průměrná rozloha na farmu v ČR je 133 hektarů oproti průměrným 15 hektarům v EU. Podíl zemědělských podniků s rozlohou obhospodařované půdy vyšší než 100 hektarů v ČR činí 19,3 % oproti 2,7 % v celé EU. Na 7,3 % českých příjemců obdrželo platby vyšší než 100 000 eur oproti průměru EU, kde takovéto platby získává pouhých 0,45 % příjemců.

Stav zemědělské krajiny v ČR:

- půda ohrožená vodní erozí: **54 %**
- půda vysoce ohrožená okyselením: **62 %**
- půda ohrožená utužením: **49 %**
- roční ztráta půdy: **21 mil. tun** ornice (hodnota min. **4,2 miliard Kč**)
- snížení početnosti ptáků zemědělské krajiny zhruba o třetinu oproti roku 2000
- masivní úbytek hmyzu potřebného k zachování funkčních ekosystémů.

Pět organizací protestuje proti Národní výstavě hospodářských zvířat 2019 v Brně

NESEHNUTÍ bude vyzývat veřejnost, aby se připojila k celoevropské kampani za ukončení klecových chovů hospodářských zvířat Konec doby klecové. „Výstava hospodářských zvířat reprezentuje intenzivní zemědělství, které nebere ohled na potřeby zvířat a jejich životní podmínky. To se týká zejména u nás nejrozšířenějších klecových velkochovů. Je nejvyšší čas změnit podmínky, v nichž jsou hospodářská zvířata nucena žít, a od klecových chovů definitivně upustit,“ říká **Barbora Kosinová** z NESEHNUTÍ. Evropskou občanskou iniciativu požadující zákaz klecových chovů je možné podpořit i na stránkách hlavanhlave.cz.

www.http://zpravodajstvi.ecn.cz

DOBROVOLNICTVÍ S BRONTOSAUREM PLNÉ ZÁŽITKŮ – Pojed' letos i ty!

I letos budou mladí lidé na letních akcích Hnutí Brontosaurus dobrovolničit. Zachraňovat orchideje, starat se o handicapovaná zvířata, opravovat hradní zdi, značkat cesty v zahraničí a užívat si léta.

I letos budou mladí lidé na letních akcích Hnutí Brontosaurus dobrovolničit. Zachraňovat orchideje, starat se o handicapovaná zvířata, opravovat hradní zdi, značkat cesty v zahraničí a užívat si léta. Činnost Hnutí Brontosaurus je jedinečná právě díky propojení dobrovolnické práce se zážitkovým programem, a to i třeba u táborů pro rodiče s dětmi. Letní akce se navíc odehrávají v atraktivních přírodních nebo památkových lokalitách, účastníci si tedy mohou zažít kosení vzácných luk i život na středověkém hradě nebo v krajské vesnici v srbském Banátu.

Jednotlivé akce se liší jak činností, tak příběhovými zaměřením. Na letních brontosauřích akcích se účastníci podívají na zajímavá místa a vyzkouší si aktivity, ke kterým se běžně nedostanou. Novinkou pro letošní rok je například objevení nové lokality. „Je to zámek Jezeří s velmi pohnutým osudem, který dnes stojí jen pár desítek metrů od hrany hnědouhelného lomu. Uspořádáme zde od 19. do 25. srpna akci pod názvem NA HRANĚ –



Malá škola environmentálního života,” upřesňuje programový ředitel Hnutí Brontosaurus a organizátor tábora Dalimil Toman.

Dalším specifikem je zaměření mnoha akcí na studenty a dospělé účastníky.



„Chceme, aby naše akce měly přesah. I proto jsme letos zvolili slogan: Bav se, uč se, pomáhej! Skvěle vystihuje tři hlavní aktivity, kterým se v Brontosau věnujeme. Každá naše akce je sice jiná, ale tyto tři věci je spojují,” doplňuje marketingový koordinátor Hnutí Brontosaurus Martin Rehuš.

Hnutí Brontosaurus je uskupení mladých lidí, kterým není lhostejný svět, ve kterém žijí. Proto už skoro 45 let propojují smysluplnou práci pro přírodu, památky i lidi s netradičními zážitky a zábavou. Jsou nezávislí a otevření novým myšlenkám. Každoročně s nimi vyrazí na kosení orchidejových luk, sázení stromů, opravování hradů nebo třeba stavění školy v Himálajích stovky dobrovolníků.

Kompletní nabídku letních akcí pro mládež, děti i celé rodiny si prolistujte na: prazdniny.brontosaurus.cz.

Letní akce pořádané Hnutím Brontosaurus finančně podporuje Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy.

**Brno [Hnutí Brontosaurus]
Lucie Nádeníková**

Proč jsem neadoptovala dítě v Africe? A proč nezachraňuji deštné pralesy?

My lidé si toužíme pomáhat, je to naše přirozenost. V dnešní době je snadné pomáhat i na druhém konci světa.

Jenže...když jsem potkala člověka, který v Africe sázel stromy, byla jsem unesená tou vznešenou myšlenkou. Jak nádherné. Dokud mi nevyprávěl, že se rozvedl s manželkou, s rodiči se nestýká a děti vidá jen občas. Zrovna byl na cestě do Nepálu jako dobrovolník pro místní sirotky. Pak ho čekal ášram v Indii, aby našel vnitřní klid a pak možná domů, i když – jak řekl – ta vidina ho moc nelákala.

Zůstala jsem jako opařená a vzpomněla si na Amazonii a na Indiána v pouliční restauraci, který se mě ptal, co tam dělám. Řekla jsem mu, že jedu do pralesa. Udiveně vzhledl od misky fazolí a zeptal se: „Vy u vás nemáte lesy?“ – Tak to bolež! A pak jsem se vrátila domů. Vzala pytel na odpadky a šla uklidit dolů pod barák k silnici ty poházené pet-lahve. Seděla jsem tam na hromadě odpadu a jen vnímala to, co mi starý Indián předal.

Jak jsem já mohla pomoci druhým, když jsem si nejdřív neuklidila doma? Jaký smysl dávalo létat na druhý konec světa a zachraňovat prales, když prales umírá kvůli tomu, že všechno, co dělám je závislé na ropě, kterou odtamtud chtějí vytěžit, abych tam pak já mohla nadšeně přiletět a držet transparent: Zachraňte prales!?!

Jak jsem mohla pomoci dítěti v Africe, když jsem neuměla naučit svoje vlastní děti, aby si po sobě uklidily?! Jaký smysl dávalo někam jezdit a ukazovat druhým řešení jejich problémů, když to znamenalo obírat je o jejich zodpovědnost za vlastní chyby? Obírat je o sílu najít vlastní řešení? A tím prohlubovat jejich závislost na mně!?

Bylo to stejné jako s dětmi. Nemohla jsem je naučit chodit. Musely x krát spadnout na zadek. Čím déle jsem je držela za ruku, tím později začaly samy chodit. Mohla jsem tam jen být a povzbudit je, že to zvládnou a naučí se to. Samy. Jako se Ella naučila hrát sama na piáno a Jan postavil svůj první domek z cihel na hromadě hlíny. Jeho chyby ho naučily, co udělat příště líp. Nemohla jsem zachránit Afriku, ani prales, ale mohla jsem začít u sebe. Chodit víc pěšky. Přestat si foukat zbytečně vlasy. Přestat kupovat hloupé marketingové produkty zaručeně v ita a raw z druhého konce světa a místo toho jít k zelináři na náměstí.

Mohla jsem toho změnit tolik! Každý den. 365 dní v roce... to není málo! A když to udělá každý z nás? Nebude koho zachraňovat!! Africké děti nebudou hladovět, protože jejich rodiče otročí ve zlatých dolech do mého iPhone. Prales nebude umírat, protože nebude potřeba tolik ropy. Mám pokračovat?

A já si nebudu kupovat své svědomí charitou a lítat na drahé semináře, abych chlastala panáky z pupku Deepaka Chopry, ale budu dělat to, co dává smysl. Zodpovědně se starat o mír u sebe doma. Učit děti na řece Orlici, že když mám jen malou loď, nevezmu si nic navíc, nejlepší lekce skromnosti, kterou znám. Když jsem já spokojená, je takový i můj svět. Potřebuji tak málo! Svou rodinu a kus chleba, čistou vodu a jedno jablíčko. Jako na vodě. To, co bylo nejceněnější, byl smích mých dětí, které pozorovaly říčního raka a cestou sbíraly odpadky po lidech, kteří jezdí do daleké Indie, okázale pomáhají světu, ale doma si neuklidí.

Ano, i my tu máme lesy! A jak o ně pečujeme, to vidíme každý den. Nijak. Pohltla nás pýcha a ovládl parazit chamtivosti. Touha mít a dobýt! Ty nejvyšší hory, ty nejhlubší oceány. Ale uvnitř jsme neskutečně chudí. Pomozme nejdřív sobě. Uzdravme sebe a svou rodinu. V ní to všechno začíná i končí. Pak naše děti nebudou muset hledat smysl života na pláži v Goa, ale budou si vážit rozkvetlé louky za domem.

Hloupý Honza šel do světa, aby se pak vrátil domů. A já? Sáším stromy v tichosti a pokoře. Uklízím „naši“ studánku v údolí.

A vím, kde je moje místo. Doma. V lese.

Nalezeno na internetu, bez podpisu



BARTÁKŮV HRNEC a NEJLEPŠÍ EKO FARMA

○ prvním červnovém dnu se dostalo dvojího ocenění Věře Řezníčkové, jako majitelce hospodářství, a její velké rodině (Věra a Petr se čtyřmi dětmi), která hospodaří ekologicky v Rohozné na Jihlavsku, na Vysočině. Obývají historická stavení, k němuž přísluší i velký Bezděkův mlýn. V mlýně se nemele a již slouží jako muzeum. Na 150 hektarech polností mají 70 ha vyčleněno pro rostlinnou produkci, i na osiva, a na dalších pěstují krmiva pro zvířata a pasou ovce, býky a krávy. Živočišná produkce je tedy chov skotu a ovcí bez tržní produkce mléka.



Dvě v jednom dni

Nejlepší ekofarma, nejlepší ekosedlák je ocenění, které připravuje čtvrtým rokem PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců pro své členy. Ocenění zahrnuje diplom a sošku sedláka. Rodině Řezníčkových jej předala manažerka Svazu **Mgr. Kateřina Urbánková** spolu se správcem Regionálního centra Vysočina **Ing. Tomášem Klejzarem** a předsedou Svazu **Ing. Zdeňkem Perlingerem**. Po dohodě, se k akci připojil Nadační fond Bartákův hrnec a předseda správní rady **Ing. Miloslav Knížek** předal ocenění s titulem Nejlepší ekologický zemědělec (za rok 2018) a na rok budou Řezníčkoví uchovávat putovní Bartákův hrnec. Z něj se jim při slavnostním dni za pomoci člena SR NFBH **Ing. Radka Horáčka** vysypalo 1500 čerstvě ražených dvacetikorun. A že to byla nějaká váha. Neposedné dvacetikoruny se stále kutálely z ošatky ven... Jistě je v ekohospodářství dobře využijí.

Na slavnostní den se rodina Řezníčkových opravdu připravila s celou obcí, vždyť je v ní místostarostkou. Návštěvníky vítala parkovací služba a pak pohádkové postavy, kdy u mlýna nemohl chybět vodník a víly a další venkovsky oděné ženy i mládež. Skákací stan, minivláček, který projížděl obcí, svezení na koních, zmrzlina



i loutkové divadélko, to vše bylo připraveno hlavně pro děti. Pro dospělé pak skvěle chutnající občerstvení s produkty z biohovězího, nechybělo ani biopivo z jižních Čech a na závěr country kapela REST.

Zajímavá byla i přehlídka nových i historických traktorů. Pasoucí se skot byl na dohled a kousek na kopci se páslo stádo ovcí, zaujala i přehlídka letek vlaštovek s desítkami vlaštovčích hnízd pod střechou mlýna. Při prohlídce historického zařízení mlýna se také proud zájemců nethl a napjatě poslouchali výklad členů rodiny, kteří ještě zažili jeho fungování. Odhadem přes pět stovek návštěvníků plnil dvůr od rána do pozdního odpoledne.

Ve dvoře statku byly stánky, v nichž se ochutnávaly vítězné biopotraviny minulých let (o soutěži na jiném místě), zajistila

Andrea Vizinová

z PRO-BIO Svazu. Přijeli prodávat také přímo producenti bioproduktů. Bioprodukty Biofarmy Sasov Josefa Sklenáře prodávala rodina Pykalova – skvělé sádlo, kančí biolovecák, uzené maso a klobásy – co jiného v horkém dni by se dalo nabízet. Prodávali zde také držitelé Hrnčů z minulých let – biovína **Josef Abrie ml.** (2003) z Pavlova, zeleninu a kozi





sýry **Jitka Píchová** z Dolních Ředic (2013), mar-melády, sirupy **Stanislav Svatoň** z Vlkaneče, který přivezl Bartákův hrnec z posledního působiště (s titulem za rok 2017) – viz foto. Mezi přítomnými byli zástupci PRO-BIO Svazu EZ, i další držitelé hrnce – **manželé Šelongovi** (2016), **Jaroslav Netík**, jeden z „nejstarších“ držitelů Hrnce (1995), tehdy však mladík – v původním tričku s logem ještě Nadace rytíře Františka Horského. I sám předseda SR NFBH **Ing. Knížek** je s podnikem BEMAGRO držitelem ocenění za rok 2015.

Den otevřených dveří či bran

I když ekostatek Řezníčkových má bránu jen do vnitřního dvora, přesto otevřeli nejen tuto bránu. Vyšli se zájemci k polím – a ty obklopují stavení, takže nikam daleko se nemuselo. Při cestě nad usedlost a kolem dalších domků Rohozné, kolem pastviny pro ovce suffolky se naskytla na kopci krásná vyhlídka s bílými mraky na modré obloze a pohledy na pole osetá ekologickými zejména ozimými pšenicemi, tritikale, ječmenem i peluškou s ovsem na krmení a jako předplodina. Cesta tvoří hranici CHKO Čerřínek, a tak na dalším obzoru už žlutě svítila konvenční řepka.

Pole ekologická poznáte na první pohled, když už jsou trochu porostlá. Nemají totiž žádné koleje od traktorů, jenž by tam jezdily s postřikovači. Do pole se jezdí jen při plečkování, které se opakuje vícekrát než konvenčním hospodařením, a pak při

sklizení. Takže na první pohled rozdíl, a ten je možná i v sytosti zeleně.

I bez postřiků jsou pole čistá, také díky hustému výsevu (300 kg na hektar). Na okrajích pole najdete jen vzácnou chrpu a nebo violku polní.

Také si zažili problémy třeba s poléháním pelušky s hrachem, takže nyní přísouvají oves. Na výnosy při krátké exkurzi řeč nepřišla. Ale na obilí mají stálého odběratele – velkoobchodní společnost. Plodiny na honech střídají, aby se pole nevysilovala. Dávají na ně uleželý hnůj, případně kompost. S konvenčními susedy nemají problémy.

Nejen sousedství přírodně chráněného území přivedlo Řezníčkovi k ekologickému hospodaření, Oba manželé vystu-

dovali střední zemědělskou školu, kde se také poznali. „V roce 1993 dostala rodina zpět polnosti a začali tedy na nich hospodařit,“ řekla paní Řezníčková. Když žezlo převzali mladí Řezníčkoví tak, jak sdělil pan Petr: „Syn se chtěl vozit samozřejmě na traktoru. Jenže při postřicích jsem se o něj bál a nechtěl ho s sebou vozit.“ A manželka dodala: „Nakonec jsme se rozhodli přejít do ekologického režimu hospodaření. Certifikát po dvou letech přechodného období jsme obdrželi v roce 2010. Hospodaříme na 150 hektarech. K původním polím jsme postupně pronajímali pole od lidí z obce,

nakonec jsme některé pozemky odkoupili.“ Pan Petr chtěl hlavně chovat býky na výkrm. To se podařilo, takže je tu kolem stovky zvířat.

Hovězí kusy, když je dokrmí – většinou jsou jen na venkovní pastvě a na přilepšenou dostanou nějaké obilí – jdou na porážku... Odvezou je na ekojatk do Sasova. Potom je vyzrálé, chlazené, vakuově zabalené přivezou zpět a dodají na objednávku ke spotřebitelům. Podle jejich slov, je porážka většinou již objednána a rozprodána dopředu. Telata odchovávají co nejdéle u matek. Mléko tak pro mlékárnu nedojí. Stádo skotu je Aberdeen Angus a další kříženci. Ovce suffolky chovají od roku 2008. K nim jsme zahlédli slepice, boudy pro psi – ti dostali pro slavnost distanc – a kočky, chovají i kačeny... Také koně pro potěšení.

U Řezníčků se tedy může obejít s bioprodukty široká veřejnost – od vajíček, po drůbež, jehňata i kvalitní hovězí biomaso. Může využít po objednání též prohlídku mlýna.

Mirka Vohralíková

Více na facebooku redakce



Konvenční pole

Ekologické pole

Na Férové snídani přes osm tisíc lidí

Na 193 místech po celé České republice se dnes sešlo 8189 lidí, aby společnou snídani z fairtradových nebo lokálních surovin dali najevo zájem o životy lidí, kteří pěstují naše potraviny, a solidaritu s nimi. Férová snídane se letos u příležitosti Světového dne pro fair trade konala již podeváté.

Počet míst, kde se happening konal, každoročně roste. Stejně tak počet účastníků. Například v roce 2014 to bylo 4 322 lidí, loni již 8 106. Loňský rekordní počet účastníků se podařilo překonat i přes nepřízeň počasí, kdy přes Českou republiku přecházela od západu na východ studená fronta. Zatímco na Moravě lidé snídali za pěkného počasí, přes většinu Férových snídaní v Čechách se přehnal déšť.

Loňský počet účastníků se podařilo překonat organizátorům v Chebu. Oproti loňským 280 jich letos přišlo 302. Počtu hostů odpovídal i gastronomický a kulturní program. Kromě snídaně z fairtradových surovin a z produktů od domácích farmářů se podávala i raw strava a lidé si vyměňovali speciální recepty. Děti měly k dispozici výtvarné dílničky, deskové hry a dětský koutek.

Chebská Férová snídane byla místem s druhou největší účastí, největší akcí se podařilo uspořádat organizátorům v Horce

nad Moravou, kde se na Férové snídani na zahradě místní školy sešlo 342 lidí včetně místního spolku seniorů. Třetí nejvyšší účast se mohou pochlubit organizátoři ze Vsetína, kde se na Náměstí svobody sešlo 278 lidí. Účast ve Vsetíně je tradičně vysoká, není to náhoda, město Vsetín získalo status Fairtradové město a do programu Fairtradové školy jsou zapojeny čtyři vsetínské školy. Nejvíce v České republice.

Součástí happeningu není jen společná snídane, většina akcí má doprovodný program, který se zaměřuje na zvýšení informovanosti o tom, v jakých podmínkách vznikají věci, které denně spotřebováváme, a jak může etická spotřeba přispět k sociální a environmentální udržitelnosti. Roste i počet organizátorů Férových snídaní, kteří se snaží uplatnit i koncept zero waste. Na mnoha místech se tak konaly soutěže a hry pro děti, vědomostní kvízy

pro dospělé a výstavy fotografií o pěstování plodin apod.

Férová snídane je největší akcí na podporu fair trade v České republice. „Lidé svou účastí dávají symbolicky najevo, že je zajímá původ potravin. Nechtějí svou spotřebou podporovat zneužívání pesticidů kávy či banánů v Latinské Americe nebo kvůli levnému kakau kácení deštných pralesů v západní Africe. Vyjadřují svou solidaritu s lidmi ve světě a zájem o odpovědnou spotřebu. Těší mě, že se do akce zapojují lidé z různých zájmových a profesních skupin, pedagožky, faráři, úředníci nebo skauti,“ říká koordinátor akce Stanislav Komínek z organizace Fairtrade Česko a Slovensko.

Princip snídane je jednoduchý. Účastníci si sami přinesou potraviny z fairtradových surovin. Může to být fairtradový čaj, káva či džus, bábovka s fairtradovým cukrem a kakaem nebo fairtradové banány. To vše mohou doplnit lokálními produkty, jako jsou vajíčka, mléko, sýry či zelenina od místního farmáře či farmářky. Snídá se na dekách v parku, zámecké zahradě, u stolu na náměstí nebo na jiném oblíbeném a veřejně přístupném místě.

Fairtrade Česko a Slovensko

Správná sklizeň bylinek a jejich konzervace

I když pěstujete bylinky na velmi malém prostoru, můžete z nich sklídit velké množství úrody a konzervovat si je na zimu. Nechte-li se v zimě zříci vůně a chuti vlastnoručně vypěstovaných bylinek, měli byste se zimními zásobami počítat už při setí.

Jak správně sklízet bylinky

Dokud jsou bylinky ještě velmi mladé, měli byste je šetřit. Teprve když mají hodně listů, smíte z nich sklízet úrodu.

Nač je třeba dávat při sklizni pozor

Bylinky se musejí sklízet velmi opatrně. To platí jak pro sklizeň určenou k přímé spotřebě, tak pro případ, že si chcete úrodu konzervovat na zimu. Listy a výhonky se odšťavnat ostrými nůžkami nebo odříznou nožičkem. Nenechte sklizené bylinky ležet – hned je zpracujte.

Sklizňová rada

Neodstříhejte nikdy všechny výhonky rostliny. pažitky se ostříhává vždy jen polovina trubkovitých listů. Bazalka, saturejka nebo majoránka se odšťavnat asi 10 cm nad zemí, obrostou a dále se rozvětví.

U větších bylinek jako je estragon, brutnák, libeček nebo máta peprná, se uštíhnou vždy jen vrcholky výhonků s mladými listy. Pod řezem se vytvoří nové výhonky s novými listy.



U víceletých bylinek, jako je dobromysl, meduňka nebo máta peprná, se odšťavnat vždy některé výhonky až u země, obrazí a vyrostou nové větve s mladými aromatickými listy.

U šalvěje, tymiánu a rozmarýnu byste neměli odšťahnout více než 1/3 délky výhonku.

Okamžik sklizně bylinek

Bylinky, které chcete použít ihned v kuchyni, se samozřejmě sklízí nejkratce předtím.

Pro konzervaci

se sklízí, jakmile mají bylinky optimální aroma. Pozorujte své bylinky, správná chvíle sklizně je rozhodující pro zachování vůně a chuti.

K tomu několik rad:

Tymián, saturejka a dobromysl se sklízí pro konzervaci před a během kvetení. Od estragonu, libečku, máty peprné, brutnáku, pažitky, petržele a meduňky citrónové se konzervují mladé, šťavnaté listy. Až do podzimu můžete se sklízí pro konzervaci počkat u šalvěje, vavřínu – bobkového listu a rozmarýnu.

Správná denní doba ke sklizni je ve chvíli, kdy mají bylinky nejintenzivnější aroma. U všech silně aromatických bylinek je to v poledne. Bylinky se šťavnatými listy se sklízí o něco dříve: rosa už musí být uschlá, rostliny však ještě nesmějí být od slunce zavadlé.

Jak se bylinky konzervují

Existují různé metody, jak konzervovat bylinky na zimu, a všechny jsou stejně dobré. Ale ne všechny se hodí pro každou bylinku. Mnoho bylinek ztrácí své aroma při sušení, jiné zase při zmrazení.

Příprava bylinek ke konzervaci

Dejte pozor na to, aby všechny části rostliny byly nepoškozené. Bylinky důkladně vytrépejte, aby vypadl všechn hmyz a jiní živočichové, kteří se uvnitř usadili.

Čerpáno z Christine Rechtovej: Bylinky

<http://www.mineralfit.cz/rubrika/16--bylinky-a-rostliny/1.html>, Bio 6/2007

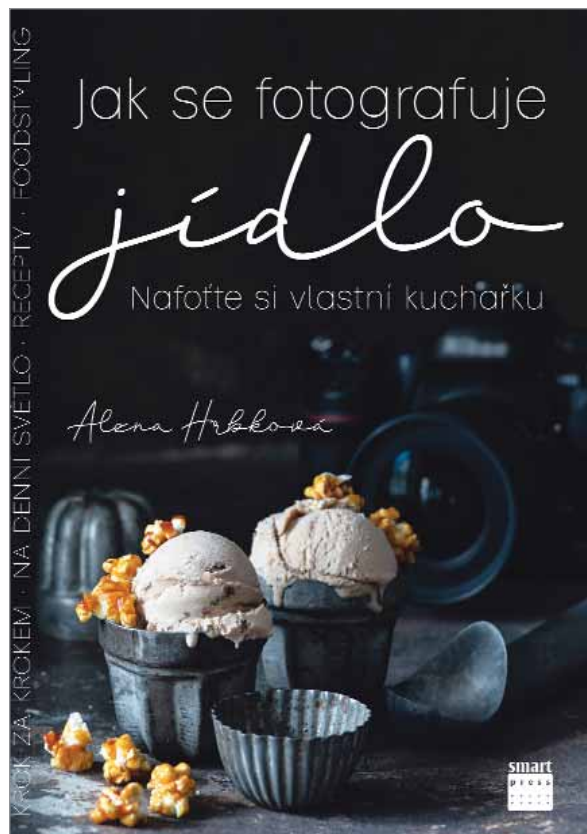
Knižní novinky, které by vás mohly zajímat

JAK SE FOTOGRAFUJE JÍDLO

- Nafotíte si vlastní kuchařku

Alena Hrbková

První česká kniha o tom, jak si nafotit jídlo. Přední profesionální foto-



grafka jídla Alena Hrbková přináší první českou knihu o této disciplíně. Kniha je vytvořena pro všechny, kdo se zajímají o fotografování jídla, ať už v domácím využití (rodinné kuchařky, blogy) nebo i na cestě k profesionálním kvalitám. Najdete zde vše potřebné, od technického vybavení a všech praktických kroků až po vytváření atmosféry. Dokonale návodný manuál a umělecký zážitek v jednom!

Kniha obsahuje tipy, jak dále nafočené recepty využít:

- » pro vytvoření rodinné kuchařky
- » pro vytvoření fotoknihy vlastních receptů a jejich fotografií
- » pro publikování na blogu, instagramu

TRADINÁŘ

– Rodinný a tvořivý rok plný oslav a rituálů

**Monika Kindlová,
Martina Boledovířová**

Vytvářejte si své vlastní rodinné rituály a tradice.

Kniha obsahuje dvanáct kapitol podle měsíců v roce. Každý měsíc má svou poetiku, své svátky, obyčeje i tradice, ale také praktický dopad – jak dětem vše vysvětlit, co si připravit a uvařit, jak si svátky s rodinou a přáteli, ale třeba se sousedy co nejlépe užít?

Tradinář objasňuje konkrétní svátky, popisuje jejich obyčeje a zvyky, odkrývá jejich nadčasovou podstatu a promítá je do současného života rodin s dětmi. Obsahuje návody na společné tvoření a hraní, na zpracování sezonní sklizně a recepty na tradiční i zapomenutá jídla (například mazanec, vrkoč, trdelník nebo svatomartinskou husu), v souladu s přirozeným rytmem roku.

**Tři králové ~ Hromnice ~ masopust
~ Morana**

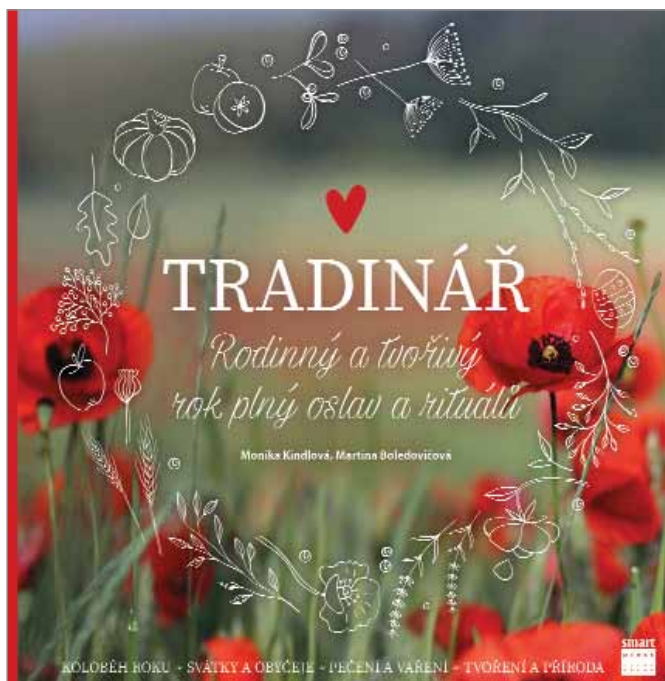
Velikonoce ~ čarodějnice

~ máje ~ letnice

svatojánská noc ~ poutě ~ dožínky

~ posvícení

Dušičky ~ advent ~ Vánoce



Žijte tady a teď a hledejte a vnímejte krásu všedního dne. Naladte se na rytmus přírody, uzemněte se, prostě buďte. Najděte své kořeny, přirozenou práci, radost z tvoření a to vše předejte svým dětem. To jsou hodnoty, které tu budou s námi vždycky. S touto knihou získáte mnoho inspirace i praktického pomocníka, který bude vždy po ruce.



PĚSTUJEME VE MĚSTĚ

- Zelené balkony, sousedské záhonky a komunitní zahrady

- Autorský tým Kokoza

Bydlíte ve městě a chcete do něj přivést více přírody?

Láká vás mít po ruce čerstvé bylinky, květy, sezonní zeleninu a drobné ovoce?

Chcete poznat svoje sousedy a potkávat se s nimi nejen na ulici? Postrádáte příjemný venkovní obytný prostor?

Máme pro vás praktickou knížku, která vás provede teorií i praxí zakládání sousedských záhonků nebo i celých komunitních zahrad.

Záhonky a zahrady totiž mohou vzkvétat i ve městě, stačí vědět, jak na to. A je jedno, jestli vyrostou na veřejném prostranství, ve vnitroblocích, u školy nebo třeba na střeše! O svoje

zkušenosti se podělí nejen autoři ze spolku Kokozy, ale také další komunitní zahradaři.

A návod dostanou i všichni, kdo si chtějí vypěstovat třeba „jen“ malou balkonovou zahrádku nebo osadit předzahrádku.

Knihy vydalo nakladatelství Smart Press, www.smartpress.cz, k dostání na www.smartpress.cz a u všech dobrých knihkupců v celé ČR, zasíláme i na Slovensko, přímo na Slovensku lze knihy zakoupit například na www.martinus.sk a www.knihcentrum.sk.

TOFU – ATRAKTIVNÍ, CHUTNÉ A ZDRAVÉ RECEPTY



DEZERT z hedvábného TOFU

POTŘEBUJEME

● 2 balení **hedvábného TOFU** ●
50 ml **sójového nebo mandlového „mléka“ natural** ● **med** ● **cukr** nebo **javorový sirup** podle chuti

PŘÍSAKY

● **vanilka** ● **karob** ● **kakao** ● **drobné ovoce** ● **mandlová mouka** ●
dýňová semena mletá ● **papája** (výborná na trávení) – dle výběru ●
sypeme semínky ● **zdobíme ovocem** ● **meduňkou** apod. – podle výběru

POSTUP

1. V misce rozšleháme hedvábné TOFU s „mlékem“, medem, cukrem nebo javorovým sirupem podle výběru.

2. Doplníme rozmačkaným drobným ovocem, nebo jinou z přísad podle chuti a sezóny.

3. Dáme do misek nebo pohárů a ozdobíme.

Dezert je vhodný i pro děti, zejména při laktóзовé intoleranci.



TOFU POMAZÁNKA alá krabí

POTŘEBUJEME:

● 150 g **TOFU natural** ● 100 g **syrového celeru** ● 100 g **syrové mrkve** ● **šťáva z 1 citrónu** ● 100 g **majonézy z TOFU**, **klasické majonézy** nebo **Sojanézy** ● **sůl** ● **cukr** podle chuti;



NA ZDOBNÍ

● **plátky citrónu** ● **kopr** ● **petrželka** ● **pažitka** ● **proužky červené papriky**

POSTUP:

1. Očištěný celer a mrkev nastrouháme na jemném struhadle.

2. TOFU nastrouháme také na jemno.

3. V míse vše promícháme, přidáme majonézu podle výběru, sůl a cukr podle chuti, šťávu z citrónu a zlehka spojíme.



Pavla Momčilová

Pro spojení chutí můžeme nechat v chladnu krátce zaležet.

4. Pomazánkou zdobíme plátky veku nebo bagety, ozdobíme plátkem citrónu, zelenými natěmi a proužky červené papriky.

Velmi chutná pomazánka ke zdravému rychlému pohoštění.



Marinované TOFU

špízy

POTŘEBUJEME

● 2 balení **marinovaného TOFU** ●
2 **cibule** ● 1 **červená** a 1 **zelená paprika** ● **koktejlová rajčátka** **SHOYU** ●
sůl ● **olej** na smažení nebo na gril ●
8 **grilovacích špejlí** na špízy

POSTUP

1. Marinované TOFU nakrájíme na kostky, pokapeme SHOYU.

2. Očištěnou zeleninu – cibuli a papriky – nakrájíme na vhodné kousky. Rajčátka omyjeme.

3. Připravené suroviny střídavě napichujeme na grilovací špejle a vše osolíme.

4. Špízy opečeme na pánvi na oleji nebo zakápneme olejem a grilujeme na kontaktním grilu do zlatova.

TOFU špízy jsou výborné na veganskou grilovačku nebo jako zpestření ke grilovanému masu.



TOFU na zeleninovém salátku

POTŘEBUJEME

● 2 balíčky **TOFU přírodní** ● 4 **lžíce** **SHOYU omáčky** ● 2 **lžíce Solamylu** ●

2 mrkve ● 1 červená cibule ● olej na osmažení

NA OBLOŽENÍ

● 1 jarní cibulka ● 1 bílá ředkev nebo 10 ředkviček ● 1 avokádo ● 1 malý hlávkový salát ● hrst petrželové natě ● nebo pažitky

● 2 lžice pražených kešu nebo sekaných vlašských ořechů

ZÁLIVKA

● 5 lžic jablečného octa ● sůl ● hnědý cukr podle chuti ● extravirgin olivový olej

POSTUP

1. TOFU nakrájíme na nudličky, zakápneme SHOYU, obalíme v Solamylu nebo Maizeně a na oleji osmahneme do zlatova. Vyjmeme a na stejném oleji osmahneme na tenká kolečka nakrájenou mrkev a cibuli. Dáme do salátové mísy vychladnout.

2. Očištěnou jarní cibulku, ředkev, avokádo (nemusí být) nakrájíme na nudličky nebo kolečka a přidáme do mísy, vše promícháme.

3. Na plochou mísu rozložíme očištěný hlávkový salát, nasekáme petrželkou. Vše ze salátové mísy rozložíme na hlávkový salát, posypeme sekanou petrželkou a ořechy a zakápneme připravenou zálivkou.

Salát podáme jako lehkou jarní večeři, v létě můžeme dát i jinou zeleninu a podávat ke grilovaným masům apod.



POLÉVKA

**z jarních bylinek
s TOFU nudličkami**

POTŘEBUJEME

● Hrst jarních bylinek ● 1 pórek ● 30 g quinoi zrna ● 30 g ovesných vloček jemných ● 1,5 l vody ● špetka muškátu ● 100 g přírodního TOFU ● 50 g čerstvého másla nebo řepkového oleje ● hrst petrželové natě ● 2 lžice světlé sójové omáčky ● popř. sůl podle chuti

POSTUP

1. V hrnci rozpustíme máslo nebo olej, na něm osmahneme ovesné vločky a na nudličky nakrájené TOFU. Quinou na chvíli namočíme do trochy studené vody.



Dezert z hedvábného TOFU je vhodný i pro děti, zejména při laktóзовé intoleranci.

Přidáme nasekané očištěné bylinky a po krátkém osmažení zalijeme vodou.

2. Přivedeme k varu, přidáme máčenou quinou i s tekutinou, sójovou omáčku, muškát a za občasného míchání vaříme na mírném ohni asi 10 minut povaříme.

3. Posypeme nasekanou petrželkou a podáváme.

TOFU dodá polévce bílkoviny a polévka je bez lepku.



ŽIVÁŇSKÁ VEGANSKÁ pečeně s TOFU

POTŘEBUJEME

● 100 g uzeného TOFU ● 100 g marinovaného TOFU ● 100 g přírodního TOFU ● 3 lžice SHOYU ● 150 g cibule ● 200 g paprika krájená ● 300 g oloupaných syrových brambor ● asi 50 ml olivového oleje

● koření: pepř, drcený kmín, mletá paprika, sůl

● alobal a papír na pečení

POSTUP

1. Na plech nebo gril dáme plát alobalu, na to papír na pečení. Brambory předvaříme ve slupce do poloměkka.

2. TOFU nakrájíme na kostky. Zeleninu a předvařené brambory také nakrájíme na větší kousky.

3. Na připravený pečicí papír na alobalu dáme část oleje, a pak klademe střídavě nakrájené TOFU, brambory a zeleninu. Posypeme kořením, zakápneme SHOYU a trochu přisolíme.

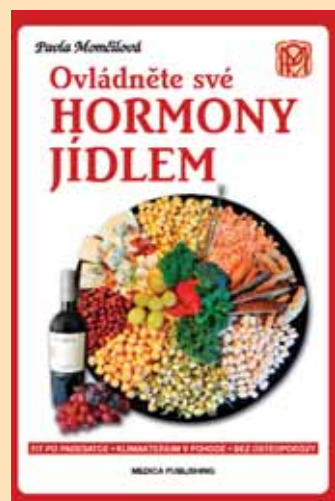
4. Vše zabalíme s papírem do alobalu a pečeme v troubě nebo na grilu při asi 180 °C asi jednu hodinu.

Tato skoro zapomenutá klasická pochoutka chutná i ve veganské podobě skvěle, jako by byla z masa. Vhodné na gril či do trouby.

www.medicapublishing.cz



Mnoho dalších velmi chutných receptů s TOFU najdete v knihách Pavly Momčilové



CO JÍST V DOBĚ NEMOCI

V čase nemoci potřebuje naše tělo nejen odpočinek, ale i odlehčenou stravu. Pokud to lze, vyloučíme z jídelníčku bílkoviny, které naše tělo nutí k neustálému růstu a akci. My potřebujeme regenerovat nemocné buňky a dát tělu prostor k uzdravení. Takže je jídelníček složen hlavně z polévek, čerstvé zeleniny i ovoce, bylinných čajů.

Do polévek přidáváme **perličkový ječmen**, který dokáže organismus odhlenit, stejně tak bylinka **sléz mariánský**. Jíme **kvašenou zeleninu**, která obsahuje celé spektrum vitamínů a mléčné kvašení navíc.

Kvašené kousky zeleniny

Nabízím vhodné kombinace zelenin:

- I. ředkvičky
- II. mrkev, kedluben, cibule
- III. řepa, mrkev, cibule
- IV. brokolice, mrkve, cibule
- V. cuketa (skvěle nahradí okurky), mrkev, cibule

POSTUP

Jeden litr vody se lžičkou nerafinované soli přivedeme k varu. Asi 2 minuty vaříme, a pak necháme vychladnout na příjemně vlažnou teplotu.

Očištěnou zeleninu pokrájíme na kousky, libovolně velké.

Na dno 0,7 l sklenice (kromě ředkviček) dáme 1 čajovou lžičku hořčičných semínek, jemná kolečka 1/2 cibule a dále vrstvíme zeleninu v libovolném množství.

Zalijeme vlažnou vodou se solí až po okraj a zavřeme.

Necháme kvasit při pokojové teplotě 3–5 dní. Jakmile se vytvoří mléčné zakalení, je vykvašeno a dáme do lednice. Nejdříve za týden můžeme jíst. Po otevření do měsíce sníme. Jinak v chladu můžeme kvašenou zeleninu skladovat rok.

Polévka pro marody

Vaříme nejlépe z domácí nebo biozeleniny

Pro 4 osoby

- 1 velká cibule nebo 2 střední
- 6 stroužků česneku
- 2 mrkve
- 1 petržel
- 1 malý pastýřák
- 1/2 menšího celeru
- 1/2 lžičky kmínu
- 2 x 2 cm řasu wakame

● 2 lžíce doma navločkovaného perlivého ječmene Hatomugi (odhlehne organismus)

● hrst rýžových nudlí

● 1 lžička sušeného nebo čerstvého tymiánu

● nerafinovaná sůl

● polévková lžička sušeného libečku nebo 1 čerstvý list

● celý stvol petrželky a petržele

● čerstvá petrželka, pažitka nebo jarní cibulka na posyp

POSTUP

Do hrnce dáme 1,5 litru vody a přivedeme k varu.

Přidáme silné půl měsíčky cibule, půlky 5 česneků, kmín, libeček a řasu.

Pokud nemáme možnost navločkovat Hatomugi, tak ho přes noc namočíme a bez namáčecí vody také na začátku varu přidáme do hrnce.

Vaříme asi 15 minut dokud nepřipravíme ostatní zeleninu.

Zeleninu krájíme na velké kusy.



Přidáme zeleninu do polévky společně i s hatomugi vločkami a vaříme 1/2 hodiny, aby byl vývar co nejsilnější.

Pět minut před koncem, přidáme rýžové nudle (nemusí být) tymián a sůl.

Stáhneme z plotny, přidáme prolisovaný česnek a na talíři posypeme na jemno pokrájenou zelenou natí.

TIP

Pokud je za okny mráz a zahrádka s čerstvými natěmi je pod sněhem, k čerstvému zelenému posypu používám naklíčenou vojtěšku, řeřichu, zelenou část póru nebo seříznou zelenou část biobrokolice, která je i v zimě občas v obchodech k dostání.

Biolenka



Soutěž vyhlášena

V květnu PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců vyhlašuje 18. ročník soutěže Česká biopotravina o nejlepší produkty českého ekologického zemědělství. Vyhlášení vítězů je připraveno v září – měsíci biopotravin a čeští farmáři a producenti mohou své výrobky přihlašovat.



Soutěž o nejlepší českou biopotravinu pořádá PRO-BIO Svaz EZ ve spolupráci s Ministerstvem zemědělství a pod záštitou Státní zemědělské a potravinářské inspekce ČR již 18. rokem od roku 2002.

„Cílem soutěže Česká biopotravina je ocenit a podpořit české zemědělce a producenty biopotravin v jejich snažení a představit zákazníkům ty nejlepší produkty ekologického zemědělství za daný rok. Stejně jako roste zájem zákazníků o lokální a biopotraviny, tak roste snaha producentů uvádět na trh nové kvalitní produkty s označením BIO. Letos se proto, jako každoročně, velmi těšíme na to, jaké produkty soutěžící přihlásí. Tímto bych je také ráda vyzvala, aby se nebáli a své produkty do soutěže skutečně zaregistrovali. Mohou tak jenom získat, a to jak případné ocenění a zájem zákazníků, tak zpětnou vazbu od odborné poroty,“ říká manažerka PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců **Kateřina Urbánková** k soutěži.

Předseda poroty soutěže Česká biopotravina roku **Pavel Maurer** dodává: „Nedávno jsem jedl banán, který měl na sobě značku (zelenou žabičku), signalizující, že jeho zakoupením pomáháme deštivým pralesům a také sociálnímu prostředí plantážníků a farmářů v Ekvádoru. Je to vlastně jedno, jestli se někdo zabývá ohleduplným zemědělstvím v Jižní Americe nebo v jižních Čechách. Podstatné je, že vznikají potraviny nebo suroviny, které jsou kvalitní, jejich vývoj nedrancuje přírodu a produkce respektuje zdravý přístup k naší planetě. Navíc je úžasné, když skvěle chutnají! To je pro mě smysluplný,

ekologický a jediný správný přístup k životu.“

Ekologičtí farmáři a producenti mohou své biopotraviny přihlašovat v těchto kategoriích: **BIOVÍNO, BIOPOTRAVINY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU, BIOPOTRAVINY ROSTLINNÉHO PŮVODU, BIOVÝROBKY PRO GASTRONOMII, POCHUTINY A OSTATNÍ POTRAVINÁŘSKÉ VÝROBKY** a nově od předešlého ročníku soutěže také **STEAKOVÁ BIOMASA**.

„V minulém ročníku v soutěži získal hlavní cenu poroty hovězí biosteak z farmy Mitrovský dvůr, oceněn byl také třeba biosýr s bylinkami od farmy Javorník nebo

meruňkový extra džem od Marmelády Šafránka. Záběr bioprodukce je v Česku široký a rozhodně není dané, že ocenění získají pouze tradiční potraviny. V rámci soutěžních kritérií oceňujeme také kreativitu a obchodní plán daného produktu,“ doplnila Urbánková.

Vítězové v jednotlivých kategoriích získají právo užívat pro vítězný výrobek označení Česká biopotravina, doplněný příslušným letopočtem. Vítěz každé z kategorií má právo užívat pro vítězný výrobek označení Vítěz kategorie Česká biopotravina, opět doplněný označením roku, za který byl titul udělen. Vítěz dále získá účast na největším veletrhu biopotravin Biofach 2020 v Norimberku a prostor a inzerci v médiích pro svůj produkt.

Uzávěrka přihlášek je 15. srpna 2019 (kromě kategorie Biovíno). Více informací o soutěži a pravidla najdete zde.

<https://pro-bio.cz/ceska-biopotravina/kv>

BIOAKADEMIE 2019

Téma: Společná zemědělská politika 2023+ v kontextu EZ a NOVÉ Nařízení pro EZ platné od 1.1.2021

11.-12.6.2019

Klášteř sv. Voršily, Jiřího z Poděbrad 288, 284 01 Kutná Hora

Program:

Úterý 11.6.2019

12:30 - 13:00 Registrace účastníků
13:00 - 14:30 Nové nařízení EZ, Emanuele Busacca - vývoj, klíčové otázky, změny a možné rozdíly v implementaci na úrovni jednotlivých členských států
14:30 - 14:50 Diskuze
14:50 - 15:05 Přestávka
15:05 - 17:00 Společná zemědělská politika po roce 2020 (2023), Laurent Moinet, FNAB (FR) - informace o klíčovém vývoji, současném stavu jednání a poziční dokument IFOAM EU, nový Parlament EU a možný vývoj, praktické příklady z vybraných členských států – Francie, Rakousko, Německo (pozice EZ v nové SZP)
17:00 - 17:30 Diskuze a závěr
17:40 Večeře pro účastníky workshopu

Středa 12.6.2019

9:00 - 11:30 Prohlídka statku Vinné sklepy Kutná Hora
11:30 - 12:30 Oběd
12:30 Odjezd na exkurzi Biofarmy Sasov
18:30 Večeře pro účastníky exkurze v Kutné Hoře



Registrace na oba dny prostřednictvím <http://pro-bio.cz/bioakademie/>, počet účastníků konference i exkurze omezen

Akci finančně podporuje Ministerstvo zemědělství

Kontakt:

Martina Čechová
607 563 041
martina.cechova@pro-bio.cz



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Bio Academy



BIOFARMA ROKA 2018 sa symbolicky nachádza pri strede Európy

Ekotrend Slovakia – zväz ekologického poľnohospodárstva v spolupráci s Ministerstvom pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR udeľujú od roku 2009 ocenenie BIOFARMA ROKA.



PO VÍŤAZOCH Z MINULÝCH ROKOV

2009 – IGET Lipany / www.iget.sk

2010 – PD Važec / www.ekofarmavazec.sk

2011 – Agrokarpaty Plavnica, s.r.o. / www.agrokarpaty.com

2012 – PPD Liptovská Teplička / www.ppdliptovskateplicka.sk

2013 – Oľga Apoleníková SHR, Pružina / www.salaspruzina.sk

2014 – Boris Baláž SHR, Sklené

2015 – SEMA HŠ, s.r.o., Sládkovičovo / www.sema.sk

2016 – Pospo, s.r.o., Láb / www.pospolab.sk

2017 – VÍNO NATURAL Domin & Kušický, s.r.o., Poľná 5, 990 01 Veľký Krtíš
www.naturalvino.sk

ROKU 2018 SI PREVZALA OCENENIE rodinná farma EKO-PRODUKT, s.r.o., Kremnické Bane, www.ekoprodukt.sk

Farma sa nachádza v nadmorskej výške 750 metrov neďaleko Strednej Európy, ktorý je pri gotickom Kostole Svätého Jána Krstiteľa na Kremnických Baniach. Farmu založil Ján Svitok starší, pre ktorého bolo poľnohospodárstvo srdcovou záležitosťou. Dnes po-

senáže, pričom o lúky a pasienky sa starajú výlučne hnojením prírodným maštalným hnojom. V živočíšnej výrobe je hlavným produktom ekofarmy hovädzí dobytok plemena CHAROLAIS v počte 330 zvierat a ovce plemien Cigája a Valaška v počte 300. Všetky zvieratá sú chované v



Manželia Svitokovci

kračuje v jeho šľapajách jeho syn Ján s manželkou a dvoma dospelými deťmi. Syn študuje právo a dcéra v Nitre na Slovenskej poľnohospodárskej univerzite odbor všeobecné poľnohospodárstvo, čo nasvedčuje tomu, že sa bude profesionálne farmárčenie venovať v blízkej budúcnosti. Ich rodina je príklad slovenského vidieka: keď deti majú pozitívnu skúsenosť, tak majú aj chuť pracovať a zažívať dennodenné starosti a radosti rodinnej farmy.

Na ekofarme sa venujú živočíšnej výrobe v komplexnom poňatí. Obhospodarujú 360 hektárov poľnohospodárskej pôdy. Na trvalých trávnych porastoch dorábajú ekologické krmivo na výrobu biosena a bio-

režime kontrolovanej ekologickej poľnohospodárskej výroby, takže od marca do novembra sú vo voľnej prírode.

Komplexnosť tejto ekofarmy spočíva v tom, že od roku 2015 majú aj vlastnú ekorozrabáreň a ekobitúnok, čo je v súvislosti s prebyrokratizáciou na Slovensku vec nevídaná. Svitokovci však aj túto svoju aktivitu zvládli,

prícom okrem peňazí ich to stále nemálo času a stresu. Na Slovensku totiž dodnes neexistuje celosvetový štandard – poradenstvo pre farmárov. Máme už druhé obdobie, čo sa „poradenstvo“ deklaruje v Programe rozvoja vidieka SR, ale vždy je niečo, prečo sa to nedá. A tak je farmár, ktorý sa rozhodne finalizovať svoje produkty odkázaný na vlastnú šikovnosť, flexibilitu a veľa krát musí posúvať aj hranicu svojej tolerancie voči neochote a neschopnosti štátnych úradov a úradníkov.

Majitelia ocenenia Biofarma roka 2018 však toto všetko prekonal a na farme sami spracovávajú hlavne vlastné zvieratá, ale i bravčové mäso od vybraných dodávateľov. Ich výrobkami sú následne čerstvé chladené mäso, biotefacie mäso, biohovädzie mäso a domáce zabíjačkové výrobky: farmárska klobása, domáce jaternice, tlačienka, gazdovská slaninka, bravčová masť, bravčové vo vlastnej šľave, bravčová šunka, hovädzia šunka, teľacie párky, gazdovské špekačky domáce, pečienková paštéta, domáca zabíjačková kapustnica, domáca huspenina, hovädzia klobása, janska saláma, charolais hovädzia saláma i hennessy klobása. Nechýba ani koncovka = vlastný obchod v areáli ekofarmy na Kremnických Baniach a rozvoz do predajní stredného i západného Slovenska.

Popri všetkých povinnostiach na ekofarme sa nebránia ani otvoreniu farmy pre záujemcov o takýto spôsob života. Veľký úspech má okrem iného napr. „Deň vlny“, kedy návštevníci zažijú ekofarmu v priamom prenose. Malých i veľkých vždy poteší vidieť niekoľkodňové mláďa, byť pri kŕmení zvierat, strihaní oviec či spracovaní tejto úžasnej suroviny. Ochutnávka produktov ekofarmy je v tomto prípade samozrejmosťou a nenechá si ju ujsť žiaden hosť. Z výpovedí účastníkov vyplýva, že takáto prezentácia ekofarmy je veľmi pôsobivá, poučná i zábavná zároveň, takže Svitokovci v tom určite hodlajú pokračovať i v nadchádzajúcom období.

Pri návšteve tejto farmy ma napadol výrok Sama Howkinsa (z filmu Winnetou): „V živote nič nie je



Zuzana Homolová predáva ocenenie na valnej hromade za prítomnosti zástupcov Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Ing. Jána Halušku a Ing. Bronislavy Škarbovej.

➤ *dôležitejšie, ako nájsť si správne miesto.*

Navštíviť túto ekofarmu znamená pošklikať si všetky zmysly – uvidieť krásnu prírodu, počuť cenganie zvoncov spokojných zvierat, oňať a ochutnať čerstvú kvalitnú potravinu a ešte k tomu aj možnosť si pohľadiť domáce zvieratá. Táto idylka však má aj svoje úskalia v podobe 24hodinových pracovných dní počas celého roka. Byť farmárom nie je ani povolanie, ani poslanie, je to rehoľa. Je to dobrovoľné rozhodnutie žiť v súlade s prírodou, dať jej všetko, čo potrebuje a vziať si to, čo ponúka. Čo znamená v konečnom dôsledku dôstojne, spokojne a šťastne žiť, pričom cena je vysoká: sviatok - piatok - zvieratá nepočkajú.



Manželia Svitokovci s ocenením.

Rodina Svitokovcov je však nastavená takto žiť. A aj keď počas Vianoc, či hocijakého iného veľkého sviatku, sa deň začína a končí starostlivosťou o zvieratá, aj tak chcú takto žiť, pretože tento život im dáva väčší zmysel ako každý iný spôsob prežitia. Rovnica „**práca + radosť = úspech**“ na tejto ekofarme platí na sto percent.

Popri všetkom, čo už bolo menované, sa venujú aj chovu koní plemeno Paint Horse a v krátkej budúcnosti plánujú otvoriť jazdeckú halu. Aj toto je príklad toho ako im život na farme „chutí“ a prosperuje.

Ocenenie BIOFARMA ROKA 2018 je v tých najlepších rukách. Veď, čo viac si priať, ako to, aby naši farmári pestovali, chovali, spracúvali, predávali a ponúkali našim ľuďom kvalitné a zdravé potraviny, ktoré majú jasný „rodný list“. Cieľom nás všetkých je predsa zdravý človek.

Zuzana HOMOLOVÁ
FOTO – Archiv ekofarmy

POZNEJ SVÉHO FARMÁŘE

Den otvorených vrátek spočíva v tom, že v sobotu jedna z vybraných fariem otvorí „svá vrátka“ pro návštěvníky a nechá je nahlédnout do výroby a produkce potravin. Společně s hostitelskou farmou se představí i další lokální chovatelé a výrobci a nabídnou k prodeji své produkty.

Uskutečněné akce

Levandulový statek Bezděkov Květen 22. 2019

Na Levandulovém statku v Bezděkově se za podpory celé rodiny úspěšně hospodaří již dlouhou řádku let. I v současné době se snaží jít ve šlépějích prarodičů a vše kolem statku a zemědělství udržují a rozvíjejí. Daří se zde v pěstování česneku, jahod, z bylinek měsíčku, máty, meduňce a nyní také levanduli. V roce 2014 vysázeli 500 malých rostlinek na část prvního levandulového políčka, které se od té doby podařilo rozšířit na 10 tisíc rostlin. Většinu produkce z úrody zpracují pro kavárnu, farmářské trhy a část také pro odběratele.

Kozí dvorek v Olešence

Na Kozím statku pracuje velká třígenerační rodina, jejíž členové se rozhodli, že budou společně žít a ekologicky hospodařit na jednom statku. Vše začalo v roce 2005, kdy se na statek nastěhovaly první dvě kozy, Róza a její dcera Zvonka. Dvůrští se začali učit, jak z vlastního mléka vyrobit tvaroh a sýr. Díky pozitivním reakcím celé jejich rodiny a známých, přišla nová myšlenka rozšířit chov a vybudovat malou faremní sýrárnu. Tu postavili v roce 2011. V současné době hospodaří na 21 ha, které slouží jako pastva a zdroj sena pro již stohlavé stádo koz. (Viz Bio

4/2018 a 6/2014.) Kozy považují za součást své rodiny. No, nezní to krásně? K rodině Dvorských se přišlo podívat 1000 návštěvníků, podle zprávy paní Ivy Dvorské. „Bylo vše dobře zorganizované, a také dobrá reklama a čeho si vážíme nejvíce, že to proběhlo v příjemné klidné atmosféře, všichni přivítaní prodejci (údajně za historii projektu jich tu bylo nejvíce) si pochvalovali, že prodali. I pro nás to byla po prodejní stránce doposud nejúspěšnější akce. Vlastně přijelo plno lidí z různých koutů republiky a některým se ani nechtělo domů, tak tu ve spacáku venku přespali.“ Všichni ochutnávali, prohlíželi, nakupovali lokálními potravinami, poslouchali živou hudbu a děti si v květnu užívaly na koních, divadla, soutěží...”



Poznej svého farmáře

2019

1. DVORSKÝ KOZÍ STATEK
2. LEVANDULOVÝ STATEK
3. FARMA KLÍNEC
4. FARMA KLÍČ
5. STATEK U MACHÁČKŮ
6. BIO FARMA SLUNEČNÁ
7. FARMA SOKOL
8. FARMA BEZDÍNEK
9. EKOFARMA BABINY
10. EKOFARMA LIDEČKO

18. 05. (VYSOČINA)
08. 06. (OLOMOUCKÝ KRAJ)
15. 06. (STŘEDOČESKÝ KRAJ)
06. 07. (JIHOMORAVSKÝ KRAJ)
20. 07. (LIBERECKÝ KRAJ)
10. 08. (JIHOČESKÝ KRAJ)
17. 08. (KRÁLOVÉHRADECKÝ KRAJ)
14. 09. (MORAVSKOSLEZSKÝ KRAJ)
21. 09. (ÚSTECKÝ KRAJ)
05. 10. (ZLÍNSKÝ KRAJ)

PĚSTOVÁNÍ I DOPRAVA VLASTNÍ

Jaroslav Netík ze Spáleniště u Dobrušky patří mezi matadory ekologického zemědělství. Jako nejmladší hospodář dostal Bartákův hrnec za rok 1995 jako čtvrtý ekosedlák.

Hospodařil zpočátku bez zemědělských zkušeností. Jako údržbář strojů se pustil s pomocí manželky (učitelky hud-



Ing. Richard Barták předává Hrnec se „zlatáky“ Netíkovým. FOTO – Miloslav Vohralík

by) především do pěstování dýně hokkaido. Sklízal zdárně i další druhy zeleniny, pěstoval a pěstuje dosud biobrambory, biošpaldu a další plodiny. Choval a chová krávy a nějaké koně. Od pěstování zeleniny náročné na lidskou práci musel ustoupit – děti rostly a musely se učit, jezdit do zaměstnání a neměly čas pomáhat více. Ze čtyř dospívajících dětí se přece jeden syn potatil a hospodaří s otcem.

Ekologický zemědělec nejen pěstuje, ale nutně se musí postarat o odbyt vypěstovaného. Jaroslav Netík nemá velké hospodářství, proto stačí na distribuci sám. Letos byl zvolen do kontrolního výboru Svazu PRO-BIO. Využívá každou cestu za nějakým cílem i k tomu, aby zásoboval své zákazníky. Při cestě do Rohozné na předávání Bartákova hrnce Řezníčkovým se zastavil s pytli žita a špaldu u zákazníků v Praze a u Benešova. (vha)

POZVÁNKY NA ODBORNÉ AKCE

Česká technologická platforma pro zemědělství s Výzkumným ústavem a společností PRO-BIO SVAZ EZ a Selgen, a. s., pořádá

mezinárodní konferenci Minoritní obilniny v postupech a ve zdravé výživě,

kteřá se koná v úterý 25. 6. v aule Výzkumného ústavu rostlinné výroby Drnovská 507, Praha 6 – Ruzyně

Na konferenci budou představeny výsledky evropského projektu HealthyMinorCereals (Zdravé minoritní obilniny). Součástí projektu byly studie pluchaté pšenice (špalda, jednozrnka, dvouzrnka), žita a ovsu.

Konference je pořádána za podpory MZe ČR
9:00 Zahájení konference – Martina Eiseltová, VÚRV, v. v. i.; 9:10 Historie a rozšíření pěstování minoritní chobliny – Dagmar Janovská, VÚRV, v. v. i.; 9:30 Nutriční hodnota minoritních obilovin – Ismail Cakmak, Sabanci University; 10:15 Pěstování a zpracování minoritních obilnin v EZ – Andrew a Sybille Wilkinson, Gilchesters Organics, Velká Británie; 11:30 Rezistence minoritních obilnin k houbovým chorobám – Jana Chrpová; 11:50 Vliv agrotechniky na výnosy pšenice špaldu a ovsa setého v konv. a ekol. hospodaření – Martin Káš a Radek Vavera, VÚRV, v. v. i.; 12:10 Genetická variabilita minoritních obilnin jako základ jejich úspěšného šlechtění – Leona Svobodová; 12:30 Spolupráce soukromých firem s výzkumem: Martina Eiseltová, VÚRV, v. v. i.; Martin Hutař – ředitel, PRO-BIO společnost s.r.o., Pavel Horčíčka – ředitel šlechtění, Selgen, a. s., Andrew a Sybille Wilkinson – Gilchesters Organics. 14:15 Exkurze na pole ukázka minoritních obilnin a jejich planých příbuzných Vojtěch Holubec, VÚRV, v. v. i. Po ukončení exkurze je možno shlédnout dokumentární film Healthy Minor Cereals, délka filmu 26 minut. INFO: eiseltova@vurv.cz

LETNÍ KOKTEJL PRO OBLIČEJ A VLASY

Letní počasí se nám pomalu dostává pod kůži, a to doslova. Dobrý sluha, zlý pán – to neplatí jen o ohni, ale i o žhavaném slunci. V letním období se vystavujeme slunci, teplému vzduchu, chloru, ale i klimatizaci – to všechno může mít negativní vliv na stav naší pokožky i vlasů.

HYDRATAČNÍ CEREMONIÁL

Důkladně odličená pleť je základem nejen v létě. Z široké nabídky odličovacích olejů doporučujeme hydrofilní odličovací olej Granátové jablko obsahuje vzácný olej ze semen tohoto čím dále více oblíbeného ovoce. Nečistoty ani voděodolný make-up nemají šanci, pleť zůstane dokonale čistá, regenerovaná a hydratovaná.

K dočištění a zvýšení vlhkosti v pokožce neexistuje nic lepšího, než jsou Květinové pleťové vody. Navíc se jimi díky praktickému rozprašovači můžete hýčkat po celý den. Stoupají-li teploty do závratných výšek, dodá pleť tolik potřebné osvěžení a navíc vás okouzlí svojí jemnou vůní. V nabídce značky Saloos najdete květinové vody se zklidňující levandulí, povz-

buzující růží a další, mezi kterými si každá žena jistě najde svoji favoritku.

Posledním krokem v péči o pleť je samozřejmě výživa. Jak je známo, sluneční paprsky urychlují stárnutí pleti, my ale známe způsob, jak ho výrazně zpomalit!

Tímto zázrakem je Bio Malinový olej. Maliny k dozrání potřebují slunce, vy potřebujete maliny, aby o pleť zatíženou působením slunečních paprsků bylo dokonale postaráno. Malinový olej se může pyšnit celou škálou účinků – je protizánětlivý, antioxidační, hydratuje a obsahuje velké množství minerálních látek a vitamínů. Pozor si ale dejte, pokud se někde



dočtete, že malinový olej má vysoký ochranný faktor a Vaši pokožku tak chrání před škodlivým UV zářením. Tento fakt nebyl nikdy vědecky potvrzen a mohli byste si tak způsobit nepříjemné sluneční spálení!

I VLASY MOHOU MILOVAT LÉTO

I přesto, že klobouky jsou celá staletí oblíbeným letním doplňkem, vlasy nám zcela

ochránit neumí. Rituál vlasových zábalů bychom měli provádět alespoň jednou týdně. Začněte výběrem oleje vhodného pro vaše vlasy. Arganový olej je na léto jeden z nejvhodnějších – intenzivně se stará o suché a lámavé vlasy, navíc je chrání před vysoušením způsobeným slunečním zářením. Nelze opomenout ani oblíbenou Kokosový olej, ten je vhodný na suché i mastné vlasy a dodá jim potřebný lesk a vitalitu. A nejvoňavější nakonec – Bio Švestkový olej s fascinující vůní hořkých mandlí a marcipánu. Nejen, že je excelentní v péči o pleť, na své si přijdou i vlasy. Pomáhá řešit problémy s krepatěním, lámavostí a poskytne pořádnou dávku hydratace. Jeho ochranu před teplem oceníte nejen na slunci, ale i v případě použití fénu a žehličky.

Tip pro vás: Vybraný olej lehce zahřejte v dlaních a nanášejte ideálně na vlhké vlasy. Nechejte působit minimálně 15 minut, ale klidně i celou noc. Ráno důkladně vymyjte šamponem a těšte se z hebkosti a síly, kterou vaše vlasy načerpaly.



Arnošt Tabach: Biozahrada – Zahrada bez chemie a plná života

Již začátkem devadesátých let minulého století, tedy v době, kdy se ještě příliš nemluvalo o ekologizaci zemědělství, psal novinář Arnošt Tabach stati do časopisů o novém pohledu na pěstování zahradních plodin, rostlin a květů. Jeho články mají dodnes aktuální platnost. Kniha **Arnošta Tabacha** je logicky sestavená z jeho příspěvků do různých periodik a z rukopisu, který zanechal po předčasné smrti, doplněná o aktuální fotografie. Naučí začínající zahrádkáře ekologicky myslet a v souladu s přírodou pěstovat ovoce, zeleninu a květiny tak, aby se co nejméně poškozovalo okolní prostředí chemickými prostředky. Klade důraz na smíšené kultury využívající vzájemně prospěšné působení rostlin, na používání výtažků z léčivých rostlin k podpoře růstu a ochraně před škůdci a na hnojení půdy bylinnými zákvasy. Vydáno 2018, nakl. Grada.

Mgr. Arnošt Tabach (*4. 2. 1950 Frýdek-Místek, +11. 4. 2007 v Praze)

V roce 1973 absolvoval Fakultu žurnalistiky UK v Praze a nastoupil jako redaktor Hlavní redakce zpravodajství Československé televize, později pracoval v České televizi jako vedoucí redaktor Hlavní redakce programu. Od roku 1996 až do své smrti působil i v časopise Veřejná správa MV ČR. Jako scénárista i kameraman připravoval několik let krátký pořad Počasí pro zahrádkáře, který byl

vysílán po zpravodajské „jednadvacítce“, přičemž často využíval záběry ze své chalupářské zahrady za Prahou. V letech 1994–1996 vycházel každý týden v časopise Květy jeho seriál **Biozahrada a Ekozahrada** s rozsáhlou čtenářskou listárnou. Přispíval do sborníků **Rok zahrádkáře**. Spolupracoval s organizací Partnership spojenou se jménem prince Charlese, celoživotního propagátora ekozemědělství a biopotraviny.

Významná byla rovněž spolupráce s **Nadací Heinricha Bölla**, v rámci které spolu s občanským sdružením **Liga energetických alternativ** vytvořil u solárního pavilonu na Barrandovských terasách ukázkový vysoký a vyvýšený záhon osázený smíšeným společenstvem zeleniny a bylin. Podobný modelový záhon vytvořil v obci Košík na Nymbursku. Ten stál u zrodu dnes prestižní ekofarmy Košík paní Dášy Havlové.

Arnošt Tabach patřil mezi zakladatele a organizátory prvních biojarmarků na pražském Barrandově. Ve spolupráci s řadou dalších organizací a médií se výrazně zasazoval o osvětu při pěstování rostlin bez chemie, o propagaci zdravého způsobu života, dnes mnohdy módních témat, které však pro tohoto rodáka z Beskyd byly srdeční záležitostí a celoživotní filozofií. Publikoval též v Bionovinách.

Objednejte na www.pro-bio.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



VÝSEVNÍ DNY 2019

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

Výsevní, vysazovací, ošetřovací a sklízecí kalendář si můžete objednat v PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců.

OBJEDNAT

<https://pro-bio.cz/publikace/>

Cena 1 výtisku: 67 Kč a poštovné.

PUBLIKACE ke stažení

Zajímavé odborné publikace vydává PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců a Bioinstitut.

Ke stažení jsou na webu PRO-BIO Svazu EZ

<https://pro-bio.cz/publikace/>



Objednejte v redakci



Bio – archiv čísel v pdf dle ročníků 2004–2018 na DVD
Cena 250 Kč

Petr Dostálék a kol.: PĚSTUJEME VLASTNÍ SEMÍNKA

Uchování bohatství a rozmanitosti užitečných rostlin, ekologické pěstování. Brožovaná, stran 132, barevné snímky. Cena 145 Kč



PŘEDPLATNÉ BIO 2019 za 200 Kč

*** Obsahem je 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 a v mobilu můžete objednat prostřednictvím
<https://www.alza.cz/search.htm?exps=bio-pro-trvale-udrzitelny-zivot&publero=1>

REDAKCE BIO

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

Toto dvojčíslo vyšlo elektronicky
9. června 2019, ročník 23, č. 3
ISSN 2533-6673

BIO bylo mezi lety 1997–2016

registrováno: MK ČR E 11409
Od roku 2018 dvouměsíčník.
Neoznačené snímky jsou majetkem redakce.

Rozšiřováno prostřednictvím předplatného, zasíláno elektronicky.

Redakční rada

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

Jazyková úprava: redakce

Autorský kolektiv: Petr Hába,

Pavla Momčilová, Ing. Petr Dostálék, M. Vozábová aj.

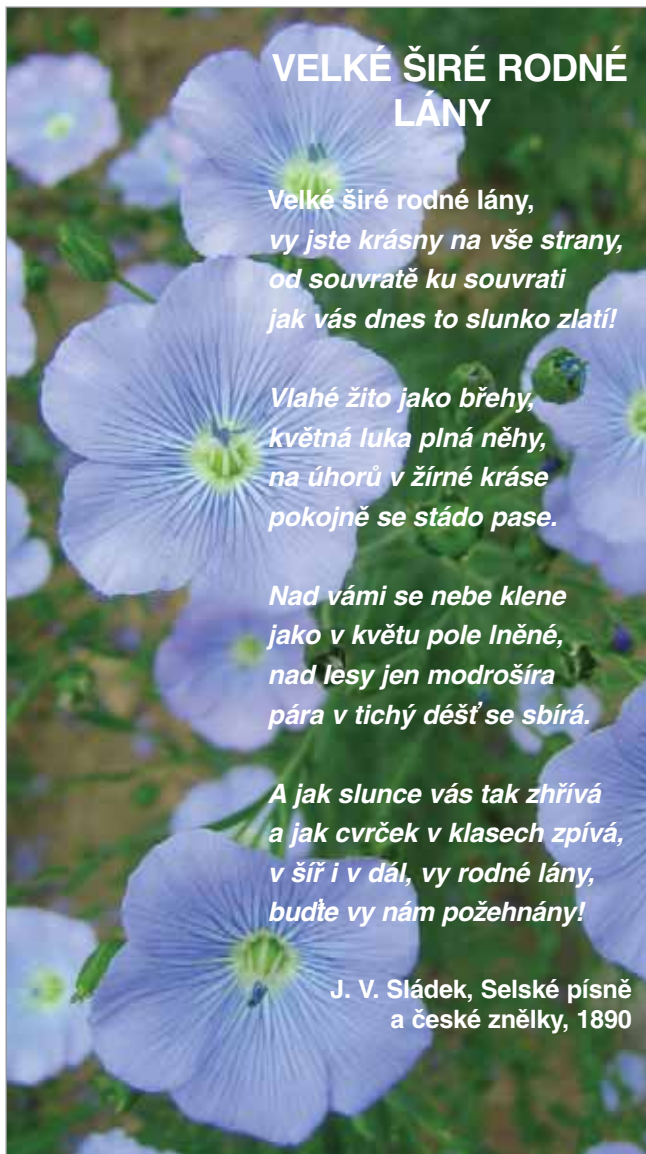
Sazba a DTP

vh press Hradec Králové

INZERCE

Inzerát řádkový soukromý (180 úhozů) za 100 Kč, firemní 300 Kč. Plošná firemní inzertce od 20 Kč za cm², podle rozsahu a počtu opakování.

www.bio-mesicnik.cz



VELKÉ ŠIRÉ RODNÉ LÁNY

*Velké širé rodné lány,
vy jste krásny na vše strany,
od souvratě ku souvratí
jak vás dnes to slunko zlatí!*

*Vlahé žito jako břehy,
květná luka plná něhy,
na úhorů v žírné kráse
pokojně se stádo pase.*

*Nad vámi se nebe klene
jako v květu pole Iněné,
nad lesy jen modrošíra
pára v tichý déšť se sbírá.*

*A jak slunce vás tak zhřívá
a jak cvrček v klasech zpívá,
v šíř i v dál, vy rodné lány,
budte vy nám požehnány!*

J. V. Sládek, Selské písně
a české znělky, 1890

Co dnes roste na našich lánech?

Na úvod jsme znovu sáhli po básnickém zobrazení skutečnosti. Básníci, jako mistři slova, umí zachytit to, co sami cítíme, ale slovy to vyjádřit neumíme. Sládkovy velké širé rodné lány patří asi k povinné školní četbě, ale přesto, že nám byly kdysi násilně nuceny, nemusíme na ně zanevřít. Když vyjdeme v létě ze svých zahrad více ven, či vyjedeme autem, a rozhlédneme se po krajině, vidíme i dnes, že lány jsou velké, ba asi ještě větší, než byly v minulosti.

Nenajdeme však na nich růst to, co zachytil básník v předminulém století. Tehdejší vlahé žito nebo květná luka, nad kterými se klene obloha modrá jako „v květu pole Iněné“, jsou pryč. Dnes je nahradila pšenice, řepka a kukuřice a modř oblohy ke květům Inu přirovná asi málokdo, jeho květy z polí zmizely. I cvrčků uslyšíme zpívat asi méně. Snad pasoucí se stádo zůstalo, ovšem dnes se pase už jiný dobytek, než kdysi. Nenaříkejme ale jen. Míst, kde můžeme ovlivnit to, co na naší půdě poroste a jak o to bude pečováno, je často více, než jen naše zahrada.

Ve Zpravodaji se vracíme k názvům brambor, nyní valašským, které ukazují na někdejší pestrost brambor a jejich lidových jmen. Podrobněji si připomeneme jablko, které je spojeno s plodností, manželstvím a požehnáním člověka potomstvem. Nesčetné lidové zvyky, v nichž mělo jablko významnou roli a mnohé lidové písně jsou dokladem úcty k tomuto plodu.

Přejeme čtenářům pěkný počátek léta a dobrý růst pěstovaným plodinám.

Petr Dostálek



Žitné klasy s letní oblohou...

Obsah Zpravodaje 3/2019

Velké širé rodné lány	1
Do Jura kukurica, po Jure kukurička	2–3
Názvy brambor ještě jednou, tentokrát valašské	4–5
Jablko a jabloňový strom v životě a umění našeho lidu	6–9
Obsah oleje v gengelských odrůdách máku	9–10
Nejlepší žitná káva	11
Výběr na semeno a zachování odrůdových znaků	12–13
Obří hrách se pěstoval před půlstoletím také v Palkovicích	14

DO JURA KUKURICA, PO JURE KUKURIČKA

V nedávné době jsme na Gengel dostali od soukromých dáreků dvě rodinné odrůdy. Paní O. Vráblová od Staré Turé nám zaslala zrna své kukuřice a paní M. Kovaříková z Veselí nad Moravou svou keříčkovou fazolí. V obou případech dáreků odrůdy znají a pěstují již zhruba půl století, jsou to jejich oblíbené sorty.

Dedkova kukurica a fazole Florianky

Na úvod si přečteme slova z dopisů, kterými pěstitelky doprovodily zasílaná osiva svých rodinných pokladů.

Paní Vráblová, která je čtenářkou slovenského časopisu Doma v záhrade, napsala: *...ďakujem za obrazové mapy maku. Nestihla som odpísať skôr... Posielam slúbené zrnká kukurice. My sadíme do 24. 4. – vtedy má meniny Juraj. Hovorí sa také porekadlo, že „do Jura kukurica, po Jure kukurička“. Dávame 3 zrnká do jamky asi 40 cm od seba, do riadkov 50 cm vzdialených. Po vzídení okopeme, keď podrastú, ohrneme, tj. okopujeme ako zemiaky...P.S. Ešte k maku. Mak je z Vaďoviec, ale hovoríme Vaďovský. To ale nevádi, každý rozumel, že je náš.*

Kromě kukuřice jsme od paní Vráblové získali již dříve její rodinný mak, který jsme pojmenovali a označili jako Vaďoviecký (PAP051) – viz Bio č. 3/2018 a příspěvek „Představujeme odrůdy: fazole Šparglové od Horažďovic, Vaďoviecký mak, Jankův obří hrách, lebeda Stromový špenát, rajče Stichovice a paprika Biela hrubostena...“ Jazykově správně má být tedy mak Vaďovský. Na makové mapě, která vyšla vloni, by tedy mělo být uvedeno vhodněji mak Vaďovský.



Zaslaná zrna rodinné Dedkovy kukurice ze západního Slovenska.

Paní Kovaříková k pěkné hromádce zasílaných fazolí napsala: *„V časopisu Receptář jsem se dozvěděla, že konáte velmi záslužnou práci a snažíte se zachovat semena pro další pokolení.*

Fazole, které posílám, tady v našem kraji nejsou k mání, já sama je pěstuju cca 50 let bez toho, abych nějak obměňovala semeno. Kdysi jsem se o to pokoušela, že si s někým vyměním sadbu, ale marné bylo mé pátrání. Dokonce ani paní, která jezdí na trhy do Polska, je tam nenašla a to už je co říct.

Tyto fazolky jsou velice dobré, uvařené zdvojnásobí objem, nerozvaňují se. Podle znaku „panáčka“ ji říkáme FLORIANKY, (Florian patron hasičů, ale nevím tu souvislost.)

Jestli jsem trošku přispěla k dobrému dílu, jsem ráda. Přeji vaší práci zdar!“

Jde o fazolky s kresbou panáčka, tedy lidské postavy, kterou v podobném vzhledu známe například ze známých Vojákových fazolí. V dalších obměnách, jak v různé podobě semen, tak v jejich různých názvech, u řady dalších fazolových odrůd. Podrobněji jsme se jim věnovali v článku „Vojáci a policajti“, ale i „Panáčci, andělé ... a lidé“ v časopise Bio, číslo 12/2014. (Pozn. red.: I ti hasiči by se v nich daly vidět.)



Fazole Florianky detail.

Načasování doby setí podle svátků

Vedle cenných údajů, které uvedly obě dávkyně v průvodních listech, se nám podařilo zjistit další zajímavosti k pěstování jejich odrůd ještě při telefonických rozhovorech. Ačkoliv se jedná o různé druhy plodin, lze u nich najít v pěstování i řadu společných postupů, zvyků apod.

Paní Vráblová seje svou kukuřici, které doma říkají Dedkova kukurica, pokud to jde do 24. dubna, protože se u nich říká: „Do Jura kukurica, po Jure kukurička.“ Tím se vyjadřuje, že kukuřice zasetá po svátku svatého Jiří bude už menší a slabší, než vysetá do této doby. Nebude to zkrátka již pořádná kukuřice, jak má být, ale už jen kukuřice menší, tedy kukurička. Paní Kovaříková seje své fazole, nazývané Florianky, zase na počátku května. Podle místního rodinného podání mají přijít do země „na Stanislava“, to jest 6. května.

Uchovatelky odrůd mají tedy obvyklý zavedený čas výsevu stanoven kalendářním svátkem daného svatého. V jednom případě známém svátku svatého Jiří, kdy, jak známo, vylézají ze země hadi a štíři, v druhém případě se jedná o svátek sv. Stanislava. Na načasování rolnických prací podle kalendáře jsme poukazovali již dříve, například v článku „Dny černého bezu, máku, lípy a vidlí“ o kalendáři z doby Francouzské revoluce (viz Bio č. 2/2017). Připomeňme si, že tehdy došlo ve Francii ke zrušení starého kalendáře s týdenním během a křesťanskými svátky jednotlivých svatých. Zaveden byl nový týden desetidenní, přičemž jednotlivé dny



Pojmenování fazolí odkazuje na svatého Floriana.

Obr. z knihy V. Remešové *Ikony a atributy svatých*, Zvon, Praha 1991

byly zasvěceny rostlinám, zvířatům i nástrojům. Tento kalendář neměl dlouhého trvání a velmi brzy skončil. Řada zemědělských prací, ale i zvyků a obyčejů, byla dříve určována právě kalendářem a to podle jmen svatých. Z nejznámějších stanovení času zemědělských prací u nás si připomeňme např. *Na Marka oharky do jáрка, Svatá Markyta hodila srp do žita nebo Svatý Havel do zelí zajel*. Jak je vidět, v některých případech jsou tato načasování podle svatých dosud živá, zde pro Dedkovu kukurici setou „do Jura“, a pro fazole Florianky vysévané „na Stanislava“. Kalendář tak slouží nejen k připomenutí jmen blízkých i vzdálených osob, ale i doby setí rodinných odrůd. Ta je odlišná oproti dnešním obvykle uváděným obdobím, kdy doba setí udána je číselným vyjádřením měsíce, nebo období od do, kdy se má daná plodina či odrůda sít nebo sázet.

Hnízdové setí a měřítka lidského těla

Pro obě plodiny dárkyně upřednostňují setí do hnízd. Paní Kovaříková seje Florianky ve Veselí nad Moravou po 3–4 semenech do hnízda, tj. do důlku vykoplého motyčkou. Paní Vráblová na neďalekém Slovensku dává kukuřici také do hnízd, a to po třech semenech, a po vzejití ji vyjednotí na dvě rostliny. Když začnou vytvářet kukuřičné rostliny odnože, tyto

vylamuje, aby zůstala jen dvě stébla, a ne více.

Vzdálenost řádků při setí fazolí Florianek je asi na „na šlapu“ od sebe, tedy zhruba třicet centimetrů. Zde si můžeme, vedle už uvedeného setí podle svatých, připomenout další starobylý zvyk, a to používání rozměrů lidského těla při určení hustoty setí. Podrobněji jsme ho zmínili v článku „Devět pod palec“, viz časopis Bio č. 11/2017. Počty vysévaných semen se udávají na plochu odvozenou od rozměrů lidského či zvířecího těla, např. devět semen lnu pod palec, nebo tři zrna žita do šlápoty od koňského kopyta. U Florianek použila dárkyně také další přirovnání v podobném duchu, a to, že při vaření se suchá semena hodně navaří, a jsou pak velká „jak půl palce“.

Při výběru semen na osivo u Dedkovy kukurice berou v rodině Vráblových zrna vždy jen ze středu palic, nikoliv z okrajů, kde bývají slabší, hlavně na horním konci palice. Na semeno bere paní Kovaříková z vyláčených semen Florianek ta největší a nejpěknější. Fazole Florianky jsou raná odrůda, dárkyně si vzpomněla, že je sklízela v roce 1968 v srpnu v den, kdy „přijeli Rusáci“ s dalšími vojáky Varšavské smlouvy, tedy 21. srpna, což je obvyklá doba jejich sklizně.

Zrají naráz celé keřky, odrůda netvoří obrůstající výhonky, jako některé jiné fazole, které stále kvetou a plodí. Keřik zežloutne, listy opadají a všechny lusky jsou

suché. Semeno z nich získává tak, že je vyšlapává na rozprostřeném silonu nebo papírovém pytlí, rostliny musí být suché. Prsty už neloupe, lusky jsou moc ostré. Pěkné čisté prázdné lusky vytřepe a prodá do Strážnice, kde je výkup léčivých rostlin, a to do diabetických čajů.

Moderní zamrazení usnadňuje kuchyňskou přípravu

Obě uchovatelky zmíněných starobylých rodinných odrůd využívají při kuchyňském zpracování už moderní techniku. Uvařenou odrůdu, kterou si připraví ve větším množství do zásoby, dávají do mrazničky, v níž je pak připravena kdykoliv k použití.

Dedkova kukurica na jídlo se sklízí zhruba v mléčné zralosti, kdy jsou zrna ještě měkká. Takovéto nezralé palice se vaří asi 10 minut a poté zrna vylupují a zamrazují. Vylupuje se velmi snadno.

Fazole Florianky se vaří větší množství naráz, namočí se večer, ráno se sleje voda a vaří v tlakovém hrnci. Část uvařených fazolí si uchovatelka dá do misky a zamrazí, a bere pak na vaření už připravené. Používá je „na všechno“, například na tzv. „šumajstr“, což jsou fazole ve směsi s rýží.

Příprava šumajstru – Osmažíme cibulku na oleji a přidáme vařené fazole a různé koření („co je v kredenci“), přidáme zbytek rýže, osolíme a ochutíme česnekem. Poté už se jí, nebo, když je moc vodnaté, dá se ještě například zapéct a na to sýr.

Další použití je při vaření guláše, kdy se místo masa použijí fazole a červené koření k tomu. Dále dává Florianky i do zelnačky z kyselého zelí: hříby, zemáky, fazole, klobása, zelé kyselé, ke konci dvě vajíčka a smetana se dá „až na talířku“...

Petr Dostálék
FOTO – autor
a archiv Gengelu



Fazole Florianky pěstuje jejich uchovatelka již zhruba půl století.

Názvy brambor ještě jednou, tentokrát valašské

V minulém čísle Zpravodaje starých odrůd jsme v článku Zemáky k sázení aneb brambory a jejich názvy v pradávné a méně dávné minulosti i nedávné současnosti uvedli přehled názvů a vlastností starých i novějších bramborových odrůd. Názvy odrůd uváděné v tomto článku byly především názvy odrůd šlechtěných, zapsaných v odrůdových seznamech. Kromě těchto, mohli bychom říci oficiálních odrůd a jejich názvů, však v minulosti bylo pěstováno mnoho brambor, které měly názvy lidové.

Tyto byly pěstovány a množeny v různých oblastech, asi i nezávisle na obchodní nabídce dané doby nebo státním sortimentu. Jako příklady můžeme uvést názvy bramborových odrůd v minulosti pěstovaných na Valašsku. Jako pomůcku jsme si opět vzali k ruce knihy z archivu Gengelu, a ty nakonec doplníme i jedním dosud živým příkladem.

Názvy odrůd v odborné literatuře

Zmínku o pěstovaných odrůdách brambor najdeme v knize věnované zemědělství na Valašsku. Napsal ji Jaroslav Šťastný, nese název Tradiční zemědělství na Valašsku a pochází z roku 1971. Tato podrobná kniha, po níž sáhne asi každý, kdo se chce blíže seznámit s dějinami valašského hospodaření, uvádí:

„Koncem minulého století byly pěstovány některé odrůdy brambor, jež lidé výstižně pojmenovali podle jejich tvaru, barvy, původu i chuti, tak např. magdalény, samsony, chlebušky, cigány, klobúčkové, prajzáky, rohlíčky, janky aj. 54). S některými těmito názvy se setkáváme ještě dnes, i když zajisté již nejde o stejnou odrůdu brambor jako tehdy“. Přičemž uvedené

číslo poznámky 54) za názvy odrůd je odkaz na knihu M. Václavek, Moravské Valašsko, Vsetín 1894, str. 19.

Učitel a národopisec a jím zachycené brambory

Podávalo se nám dohledat původní knihu, přesněji její kopii, na kterou je odkazováno v poznámce. Jde o „Moravské Valašsko“, s podnápísem „Lidopisné obrazy příspěvkem ke kulturním dějinám českým“. Knihu napsal Matouš Václavek, ředitel škol na Vsetíně, místopředseda Národopisného odboru okresu Vsetínského a důvěrník Hlavního výboru pro československou výstavu národopisnou v Praze. Kniha vyšla nákladem spisovatelovým, a to na Vsetíně v roce 1894.

M. Václavek uvádí bramborové odrůdy v jeho době na Valašsku známé a píše toto:

„Zemňáků je mnoho odrud: **amerikány** (veliké červené), **cigány** (červené), **červenáčky** (skoro červené, uvaří-li se, jsou bílé); **češáky** (dlouhé s dúbkami), **chlebučky** (žluté podlouhlé), **jánky, klobúčkové** (fialové od Val. Klobouk); **magnibonky** (magnum bonum), **magdalénky** (žluté kulovité), **prajzáky** (bílé dlouhé),



Valašské modřáky rostoucí v hrůbku v druhé půli května.

rožky, rohlíky (podlouhlé), **ružové, samsony** (veliké, žluté a červenokavé, nekazí se), **šarpióny** (championy), **vyzovské** (od Vyzovic).“

Ponecháváme v původním znění, tedy psány malým počátečním písmenem a s proložením u názvů.

Rodinný příběh z jižního Valašska

A do třetice si vyberme a zopakujeme z článku „Jak přišly zemáky do Bylnice“ z časopisu Bio č. 2/2012 odstavec věnovaný šíření brambor na jižním Valašsku, tedy přesněji v Bylnici. Úryvek pochází z knihy Františka Fojtíka nazvané Od vesna do vesna (tj. od jara do jara), kterou vydala Muzejní společnost ve Valašských Kloboukách ve spolupráci s místním muzeem v roce 2011.

„Zemňáky sa v Bylnici nesadily ešte ani po desiat rokú. První ze světa dovážal Matúšoj strýc, co formanil, a to s putnú. Byly to bíláky. Poznaja jeich dobrotu, dovážli ich na druhý rok viecej, nám ich také s puténku dali, ale to už sme mňeli, a to viecej od horních Bačů, co sa opisovali už Fojtici. Strýc, kerého tatíček sa g Bačom prižienili ze Lhoty, byli bratr našich mamínenky. Strýček také formanili. Ti ze sebů už dovážli aj inší sortu a to červené, podlhovaté tmavofialisté, tým sa začalo povídat cigáni. F pánském dvoře na Petrovici zas sadili kulaté, žlté, ty sa po dědině také rošířily a pravilo sa im petrofské cibulky. A lóni sme už začali sadit aj skoré, to je veliká také výhoda. Ty naši tatíček vyňúrali, jag byli v Bojkovicách na tarmeku, a potom šly pro ně cěrky do Rudic, doněsly ich nošku...“

Kniha byla sepsána F. Fojtikem jako záznam vyprávění jeho babičky o životě členů jejich rodiny, zejména při zemědělské práci v průběhu roku. Časově jde o druhou polovinu 19. století, vyprávění bylo zapsáno v 50. letech století dvacátého.



Záběr na hlízy Valašských modřáků.

Srovnání uváděných odrůd

Nejpodrobnější je Václavkův přehled z roku 1984, který uvádí zhruba půldruhé desítky bramborových odrůd. Názvy odrůd jsou často podle vzhledu a původu. U některých odrůd se může jednat o odrůdy staré, které by šlo srovnat s původní sortou, či jejím pojmenováním. Např. **magnibonky** od sorty Magnum bonum nebo **šarpiiony** (championy), asi od odrůdy Champion. Podle původu jsou to amerikány, ale zejména místní: klobucké nebo vyzovské, nazvané podle míst, odkud pocházely. Podle barvy to byly červenačky nebo růžové, přičemž uváděná barva se pravděpodobně vztahuje k barvě slupky hlíz, k vnějšímu vzhledu, a nikoliv k barvě dužiny, kterou jsme také zabývali v minulém čísle. Podle tvaru hlíz jsou to odrůdy rožky či rohlíky.

U některých odrůd bychom mohli odvozovat, že zachycují snad i velikost: velké byly amerikány nebo samsony, podle velkého biblického siláka Samsona (viz také článek Goliášové, Giganti, Herkulové, Mamutky a jiní obři, časopis Bio, číslo červen–červenec 2009).

Nápadná je velká pestrost barevná i tvarová. Jde o odrůdy bílé, žluté, červené, červené i fialové, a to různého tvaru: kulovité, dlouhé, podlouhlé. Názvy tohoto druhu, kromě toho, že jsou psány počátečním malým písmenem, jsou svou podobou odlišné od názvů šlechtěných odrůd, které jsou zpravidla uváděny v prvním pádě jednotného čísla – např. Blaník, Kardinál, Norma, Mirka, Karin apod. Jména

bramborových odrůd valašských jsou v množném čísle, podobně, jako se zde označuje či označoval tuřín (jeho krajová odrůda) jako kvaky.

Přestože J. Šťastný v poznámce odkazuje na M. Václavka, všechny jeho názvy se s odrůdami uvedenými samotným Václavkem vždy zcela nekryjí. Jsou nepatrně odlišné. Tak namísto *majdalénky* má *magdalény* a místo *rohlíků* pak *rohlíčky*, pomíneme-li rozdíl *chlebučky* a *chlebušky*. J. Šťastný uvádí, že s některými názvy brambor se lze setkat ještě dnes, to je v době psaní a vydání jeho knihy (kniha vyšla v roce 1971). Bohužel, ale neudává jmenovitě, o které sorty jde. Byť jde již o různé odrůdy, jak píše. To, zda jde o stejné odrůdy či ne, by však bylo možné asi zjistit až srovnáním jejich znaků a vlastností, případně sledováním dědičné informace uložené v jejich buňkách.

F. Fojtík uvádí v popisu šíření brambor na Bylnicku tři, případně čtyři názvy odrůd brambor (čtyři budeme-li počítat i označení skoré, tedy rané, podle délky jejich vegetační doby). Jím zmiňovaná odrůda *cigáni* by mohla být totožná s *cigány* Václavkovými, ale plnou jistotu v tom nemáme.

Živý pozůstatek dávné bramborové minulosti jako udržovaný rodinný poklad

V minulém roce jsme do gengelské sbírky dostali od pěstitelky z Valašska odrůdu brambor, kterou v rodině pěstují již několik generací. Podle odhadu asi 80 let, říkají jí *modřáky*, a dle sdělení dárkyně je pěstovala již její stařenka, tedy babička.

Zaslané hlízy byly s výraznými hlubokými očky, nápadně odlišné od dnešních moderních odrůd, na nichž jsou očka mělká, téměř neznatelná. Také pojmenování *modřáky* je jazykově svým tvarem, podobou odlišné od pojmenování současných odrůd, kde jsou dnes běžná zejména ženská jména. Slovo *modřáky* je ale jazykově obdobné, jako například *bíláky*, které uvádí jako pojmenování odrůdy F. Fojtík, nebo *červenačky*,



Úvodní strana Václavkova Moravského Valašska z roku 1894.

zmiňované M. Václavkem. Všechny tyto názvy jsou odvozené od barvy brambor.

Tuto starobylou, pravděpodobně krajo-ovou či starou, odrůdu udržuje dárkyně jako rodinné brambory. Odrůdu jsme pojmenovali *Valašské modřáky* (protože již jednu odrůdu nazvanou *Modřáky* v gengelské sbírce máme). Odrůda je dokladem úcty k předchozím rodinným pokolením, k jejich zemědělské práci a životu. Na rozdíl od druhů množených semenem vyžadují brambory, jako druh množený vegetativně, každoroční opětovné vysazování a sklízení, prošly tedy již nesčetněkrát rukama členů dané rodiny (viz také Osiva, odrůdy, doteky, Bio/Zpravodaj č. 1/2018).

Petr Dostál

FOTO a obrázky archiv Gengel, o.p.s.

POZNÁMKA

Děkujeme panu Mgr. P. Odehnalovi, Ph.D., z Muzea ve Valašských Kloboukách za pomoc při časovém zařazení vyprávění z knihy F. Fojtíka *Od vesna do vesna*.



Obálka Fojtíkovy knihy *Od Vesna do vesna*.

Srovnání názvů odrůd brambor pěstovaných na Valašsku podle různých autorů

Jaroslav Šťastný, Tradiční zemědělství na Valašsku, Praha, 1971	Matouš Václavěk, Moravské Valašsko, Vsetín 1894,	František Fojtík, <i>Od vesna do vesna</i> , Bylnice, druhá polovina 19. století, text zapsán v 50. letech dvacátého století
<i>magdalény, samsony, chlebušky, cigány, klobucké, prajzáky, rohlíčky, janky</i>	<i>amerikány, cigány, červenačky, češáky, chlebučky, jánky, klobucké; magnibonky (magnum bonum), majdalénky, prajzáky, rožky, rohlíky, růžové, samsony, šarpiiony (championy), vyzovské</i>	<i>bíláky, cigáni, petrofské cibulky, skoré</i>

Vilém Pražák: JABLKO A JABLOŇOVÝ STROM V ŽIVOTĚ A UMĚNÍ NAŠEHO LIDU

Z knihy *Jablko* (B. Vejrychová-Solarová: *Jablko*, vydalo nakladatelství Rovnost, Brno, 1949) jsme vybrali část kapitoly o lidových zvycích, v nichž vystupuje jablko a jabloň. Tyto zvyky byly velmi často spojeny se svatbou, jako svazkem muže a ženy v manželství, který zabezpečoval rozením dětí pokračování rodu. Jablko zde zajišťovalo a propůjčovalo páru plodivou sílu, tedy početné potomstvo.

Jablko a jabloňový strom u našeho lidu zaujímají význačné postavení

Základem toho významu je starozákonní báje v první knize Mojžíšově, zvané Genesis, kde je výklad o rajském stromu, z něhož Adam a Eva pojedli plody poznání. Pozdější křesťanská církev učinila tuto

se tak staly důležitým činitelem v životě našeho lidu. S tímto pojetím se také setkáváme opětovně, zvláště v našem lidovém zvykosloví.

Duše člověka se vtěluje v strom

Je zajímavé, že už hned při narození dítěte bývalo u nás běžným zvykem zasazovat jemu zasvěcenou jabloň v zahrádce. Podle toho, jak se jí dařilo, bylo pak usuzováno o budoucím šťastném či chmurném osudu dítěte. Život novorozence byl patrně spojován v osudovou jednotu s tímto stromem; názor ten byl jistě podložen starší vírou, ještě pohanskou, že duše člověka se může vtělit v strom, a že do něho může být případně i zakleta; tomu by nasvědčovala známa balada o Zakleté



Adam a Eva se stromem života – jabloň na perníkové formě, Museum Česká Třebová (Z knihy Jablko, 1949)

dávnou pověst východiskem výkladů o svátosti manželské; aby její stručná data přiblížila chápání prostého lidu a její význam v manželském spojení lidského páru zdůraznila, doplnila ji v podrobný obraz: z dříve bezejmenného rajského stromu stala se takto mohutná jabloň uprostřed rajské zahrady, nesoucí velká červená jablka; pod ní stojí prvý manželský pár, Adam a Eva, v rajské nahotě; kolem pně je obtočen had, podávající Evě utržené jablko, jež ona okouší a předává Adamovi. V lidových představách odtud se stala rajská jabloň předobrazem církví posvěceného manželského spojení, a jablko potom byla připisována čarovná moc, že zabezpečuje plodivou sílu. Jabloň a jablko



dceři, začínající veršem „*Putovali hudci, tři švami mládenci*“, zapsaná u Sušila i Erbeny. Při narození dítěte také kmotry, navštěvující šestinedělku, nosily jí do kouta slepičí polévku v tzv. „*koutních*“ hrncích, tj. v hliněných nádobách, které byly nejčastěji zdobeny obrazem Adama a Evy u rajského stromu; zde opět se měla osvěd-



Lidové zachycení jablíček z Kyjovska. (Z knihy Jablko, 1949)

čiti zabezpečující moc rajské jabloňe v příštím osudu dítěte.

Jablko přenáší plodivou sílu

Nejvýznamnější úloha jablku a rajské jabloňe je přikázána u nás však ve zvykosloví svatebním. Náš lid totiž věřil, že jablkem se přenáší při svatebních obřadech na nevěstu plodivá síla a že se jím zabezpečuje četné a zdatné potomstvo. Velký počet dětí byl v dřívějších dobách odedávna základní podmínkou zabezpečení rodového života, protože primitivní hospodářství vyžadovalo mnoho pracovních sil, pokud se všechno vyrábělo pro vlastní potřebu po domácku ruční prací; čím více těch sil bylo, tím zaručenější byl blahobyt rodiny.

V bezdětnosti rodiny byl spatřován trest za hříchy rodičů. Proto bylo nejdůležitějším přáním každého páru, vstupujícího ve sňatek, mít co nejdříve a co nejvíce dětí. Aby

JABLŮNEK

*Tamhle je jablůnek,
já na něj vlezu,
jen jednou zatřesu,
hned zase slezu.*

*Jsou na něm jablíčka,
pěkny červený;
já si jich natrhám,
pro potěšení.*

**Erb. : 122/49, n. 594. Z Prácheňska.
Erb. 354/č. 63 n. 594. Z Tábořska
(změna v posl. dvou verších)**



Jabloňový květ je krásný.

se toho co nejbezpečněji dosáhlo – mimo posvěcení snátku církví – byla podnikána u lidu hned o svatbě celá řada obřadů, majících zabezpečiti žádoucí potomstvo. To vysvětluje, proč v našem lidovém zvykosloví po všech krajích se setkáváme s doklady rozmanitých takových úkonů, prováděných o svatbě za tímto účelem.

S obřady takovými se setkáváme někde hned na počátku svatby, zvláště v oblastech horských, kde se zvyky udržely neporušeněji, jako na př. na Valašsku a Moravském Slovácku. Zde na př. už tzv. „zatahování“ či „zatrhování“ svatebního průvodu bylo spojeno s tímto starým významem jablka. Na př. v Hostětíně, bral-li si ženich přesporní nevěstu, „zatrhovala“ děvčata vycházející průvod svatebčanů hned u domu; přitom jedno drželo v ruce talířek s červeným jablíčkem, v němž byl zabodnut vršek myrty (nebo rozmarýnu); od jablíčka vedla pak dlouhá stuha, kterou držela nataženu přes celou cestu děvčata stojící na okraji; tou zastavila průvod; přitom mládenec převzal od děvčat jablíčko a podal je nevěstě, která je přijala na znak příznivé záruky zdárného potomstva a dívky obdarovala.

Červené, zelené a bílé jablko

Jinde zase se podobný obřad prováděl až na konci svatby, když se odváželo slavnostně nevěstino věno do domu ženichova, jako na př. na Luhačovickém Zálesí. Tu zatrhovaly průvod a povoz s peřinami a truhlou ženy; jedna z nich měla na talíři tři jablka, z nichž ve dvou byl zapíchnut rozmarýn. Červené jablko podaly nevěstě (aby měla brzo dítě), zelené ženichovi (aby o ženu dbal) a bílé mělo zabezpečit děti další.

Také v Komném při takovémto převážení peřin k ženichovi držely družičky na voze v rukou hůlky s červenými jablky; mimo to

se tu též „zatrhávalo“, a to opět před talířem se dvěma jablky s rozmarýnem a stuhami; i zde se nevěstě a ženichovi dostalo červených jablíček, když se předtím „vyplatili“.

Ve všech těchto případech, kdy nevěsta opouštěla dům svých rodičů a přetrhávala tak staré rodové pouto, bylo bezpochyby nutno podle lidové víry zabezpečiti tím ohroženou plodnost novým obřadným aktem, spojeným s plodonosnou mocí jablka. Také při loučení nevěsty s rodiči byly zpívány písně, kde se nevěsta přirovnává k jablíčku odpadnuvšímu od rodné jabloně, a prosí rodiče, aby jablíčko neopouštěli. Nasvědčují tomu písně dále uvedené.

Tento jediný úkon však v domnění lidu sám nestačil; zabezpečení plodnosti nového manželského páru bylo nutno podepřítí o svatbě ještě dalšími obřady, aby se výsledkem tím spíše utvrdil. Proto se s jablkem, nebo aspoň se zmínkami o něm, setkáváme také velmi často v rozmanitých svatebních písních, jinde tu uvedených; na

LOUČENÍ NEVĚSTY S RODIČI

*Můj zlatej tatíček,
ten po dvoře chodí,
a ani slovíčka,
ke mně nepromluví,
ouvej!,
ke mně nepromluví.*

*Má zlatá matička,
ta v kuchyni stojí,
a ani slovíčka,
ke mně nepromluví,
ouvej!
ke mně nepromluví.*

*Můj zlatej bratříček,
ten v maštálce stojí,
čtyry koně vrany,
do vozečku stroj,
ouvej!
do vozečku stroj,*

*Má zlata sestřička,
ta v komůrce stojí,
a svoje peřinky,
na polovic dělí,
ouvej!
na polovic dělí.*

*Má zlata matičko!
promluvte slovíčko,
vy mne opustíte,
ouvej!
jako strom jablíčko.*

*Jablíčko upadne,
a strom stát zůstane:
nezapomínejte,
mí rodiče, na mně,
ouvej!
mí rodiče na mně.*

Erben 364/č. 86, n. 375. Z Prácheňska



Do jablek byla při svatebních zvycích často zapíchnuta i snítka rozmarýny.

PLÁŇKA A SLADKÉ JABLKO

*Co je mně po tobě,
že ty chodíš ke mně,
když ťa mé srdéčko
nemiluje věrně.*

*Co je mně do tebe,
do tvej pěknej krásy?
Já sa jí nenajím,
ona mňa nespasí.*

*Nachod'sa k nám, nachod',
ty kyselá pláňko,
až sa mně nadhodí,
to sladúňké jabko.*

*To sladúňké jabko,
do truhly si skovám,
tu kyselú pláňku
kamarádkám rozdám.*

Bartoš 196/č. 226 z Komně

př. mezi jídlem byl prováděn obřad, při němž družbové skrojím chleba, v němž byla zabodnuta ženichova „vonička“, pojížděli tam a zpět k družičce, naznačující tím milostné ucházení; družička družbovy přítom na Luhačovicku odpovídala:

*„Zkazuju ti přes jablon, která pěkně kvete,
že není takého mládence v celém světě...“*
Jistě i tu zmínka o jabloni má svůj hlubší, symbolický smysl rajskeho stromu.

Svatební koláč s jablkem

Nejvýrazněji však toto spojení s představou rajskeho stromu jabloňového se projevuje v okamžiku, kdy je donesen na stůl obvyklý svatební koláč a postaven před nevěstu. Svatební koláč je buď veliký věnec upečený z jemnějšího těsta, nebo velká kruhová buchta rozmanitě zdobená; zpravidla jsou do něho napíchnuty dlouhé hůlky obtažené květinami, ozdobami z těsta, ověšené cukrovím, ovocem, a nikdy tu nechybí jablko. Mnohde se mu říká „svatební strom“. Na jeho vrcholu bývá někdy hnízdo z upečeného těsta a nad ním nejvýše se vznášejí červené jablko, do něhož je zapíchnut červený muškát (Blatnice), symbolizující muže a ženu. Jinde na vrchu „stromu“ jsou zavěšeny pečivové figurky, znázorňující přímo Adama a Evu, a jablko visí na hůlce mezi nimi. Zde tedy náznak rajske scény a stromu života a význam jablku přikládán jsou nepochybné.

Koláč o svatbě uchystaný je chován v domě u kmotřenky nevěstiny nebo u starosvadvy, sem se dostavuje proň svatební průvod s hudbou, přejímá jej obřadně družba a mládenci je potom odnášen okázale do svatebního domu (někde se

i slavnostně odváží na ozdobeném voze) a postaví jej obřadně na stůl před nevěstu. Nato nastupuje známé „házení do koláče“, to je obdarování nevěsty rozmanitými dary, vkládanými do věnce (na kolíčku ap.). Uvedené vrcholné ozdoby (jablko nebo figurky) jsou upraveny tak, že nevěstě, která posléze „stromem“ zatřeše, spadají do klína neb do talíře, a tím zabezpečují její žádoucí plodnost. Za tohoto obřadu se zpívají rozmanité písně, zvláště pak takové, v nichž je zmínka o jablíčku a jabloni, jak tu jsou jinde uvedeny.

Kouzelná moc zabezpečující potomka

Již jen to, co tu bylo krátce uvedeno z lidových zvyků, ukazuje jistě velmi zřetelně, jak se jablko i jabloni v lidovém životě přikládá velký význam, a jak se tu projevují všude patrné vztahy k rajske stromu života a ke kouzelné moci jablka, zabezpečující potomka manželskému páru. Doklady tu uvedené jsou čerpány ze zvykoslovných kapitol, otištěných v publikaci Moravské Slovensko (1922), vydané Národopisnou společností v Praze a z monografie sv. 9. Václavíka Luhačovické Zálesí (1930), kde jsou nejlépe popsány svatební zvyky z oblastí nejuplněji je zachovávané.

na př. to platí o překrásné baladě o Adamovi a Evě, obecně známé v čl. zemích, která je tu též citována podle Bartošova záznamu. Tak na př. i české písně, zapsané Erbenem, jako: Jablůnek (z Táborska a Prácheňska, zpívající o třesení stromu a padajících jablíčkách) má vztah obřadní; podobně Jablíčka a děti (z Prácheňska). Tím spíše obě moravské, zapsané Bartošem, zpívané při lámání stromu (prvá zpívá o strásání jablíček a druhá o červu proniknuvším dovnitř, upomínajícím na zabodnutý rozmarýn). Sem patří i česká píseň, zpívaná při loučení nevěsty s rodiči (z Prácheňska). Totéž možno říci též o dalších písních českých i moravských, tu uvedených; všude jablíčko symbolisuje buď milenkou nebo milého, nebo jejich milostný poměr. Tak na př. Shoda (z Berounska), Jablíčko (z Prácheňska), či Vyměněná srdéčka (z Klatovska).

Jestliže v těchto starších svatebních písních jde o patrný vztah jablka a jabloně k rajske stromu a kouzelné moci jeho plodů, v písních pozdějšího původu se začíná uplatňovati spíše pojetí v duchu milostné poesie rytířské a vliv skladeb renesančních a pozdějších; tu se jablko stává spíše jen symbolem erotickým. Většina lidových písní však i potom trvá na hranici tohoto přerodu a názvuk na



Jablka byla odedávna symbolem plodivé síly, zde stará odrůda Gdanský hranáč.

S těmiž projevy se setkáváme také v lidové poezii. Jsou to především lidové písně svatební, zpívané ceremoniálně o svatbách; možno s patrnou pravděpodobností míti za to, že většina lidových písní, kde je zmínka o jablku a jabloni, byla původně vlastní součástí těchto obřadů; některé jsou dosud jen na ně vázány; a u některých, dnes už volných, tj. i mimo svatbu zpívaných, je to nepochybné. Tak

starší smysl je patrný. Tak na př. píseň Jablíčko s poselstvím (z Čáslavska), kde je jablíčko symbolem milostného zánění i poslčkem lásky; zato moravská píseň Otázky však již v duchu moderní poesie přirovnává krásu milenciných nader k jablkům; v písni Zelený strom jablko symbolisuje srdce zamilovaných a v skladbě „Jablko“ je jablko uvedeno do milost-



Rozmarýn

ného vztahu mezi milencem a milenkou; případnou lidovou metaforou je výrazně vyjádřen rozdíl mezi pravou a falešnou láskou posléze v písni Pláňka a sladké jablko (z Komně).

Ve všech tu uvedených písních, přes jejich rozdílný dobový a místní původ i funkci, spatřujeme přesto všude uchován ohlas oněch výše naznačených vztahů, jaké jablíčko mělo v lidovém zvykosloví, dávajících těmto mo-

tivům ještě jiný, hlubší smysl, než s jakým se setkáváme v moderní umělé poesii.

**Vybral pd
FOTO – archiv Gengelu**

POZNÁMKA

Mezilitulky redakce, u lidových veršů je zkratkami na konci uvedeno jejich sběratel, Erben či Bartoš, a původ.

Kniha „Jablko“ má podobu sborníku oslavujícího různými podobami jablko. Je to sbírka obrazů malířky B. Vejrychové-Solarové doprovázená básněmi J. Hory, J. Seiferta nebo F. Halase, pohádkou B. Němcové o jabloni a zlatých jablíčkách, ale i odbornými příspěvky různých autorů k původu jabloní, jejich pěstování, sklizni, významu v lidské výživě a dalším.

Obsah oleje v gengelských odrůdách máku

Z Výzkumného ústavu olejnin v Opavě jsme dostali výsledky sledování rodinných a krajových makových odrůd Gengelu z uplynulého roku. Různé odrůdy máku jsme z gengelské sbírky v letech 2013–2015 poskytli pro účely Národního programu konzervace a využívání genetických zdrojů rostlin a agrobiodiverzity. Již několik let tedy probíhá jejich sledování. Některé odrůdy jsou zde v tzv. pracovní kolekci, jiné už byly zařazeny přímo do zmíněného Národního programu.

Výzkumníci v Opavě sledují vedle četných znaků na makových rostlinách, jako je např. výška rostlin, přítomnost bílých skvrn na mladých listech (listové růžici), začátek a konec kvetení, velikost a tvar makovic, barva semen, vyrovnanost barvy také olejnatost semen a obsah alkaloidů

(morfinu a kodeinu) v makovině. Sledován a laboratorně zjišťován je obsah oleje v semenech v jednotlivých odrůdách, ale také složení oleje, tedy zastoupení jednotlivých mastných kyselin. Výsledky obsahu oleje při 8% vlhkosti a zastoupení jednotlivých mastných kyselin v gengelských odrůdách máku za rok 2018 přinášíme v přeh-

ledné tabulce i pro čtenáře Zpravodaje starých odrůd a další milovníky máku.

Jak je z tabulky patrné, obsah oleje se u různých odrůd liší, stručně řečeno, některé obsahují oleje více, jiné méně. Vysoký obsah oleje má z gengelských odrůd například PAP039 Bílý mák II (od Lanškrouna) nebo PAP023 Bílý mák od Püchova, nízký naproti tomu pap AL05 hledák z Moudon (odrůda Alenoru) nebo PAP004 Ruský obří. V olejnatosti jsou ovšem dosti výrazné rozdíly mezi ročníky. V některých letech jsou rozdíly v obsahu oleje mezi odrůdami větší, jindy zase menší.

**TEXT a FOTO – Petr Dostálek
a archiv Gengelu**



Záhon s makovou odrůdou Bílý mák II (od Lanškrouna) na pozemcích Výzkumného ústavu olejnin v Opavě. Část kvetoucího záhonu je tzv. izolována překrytím bílou netkanou textilií, aby odrůda zůstala čistá, nezkřížená.



Otevírající se květ Bílý mák I (Pardubicko).

Tabulka olejnatosti 2018 – Výzkumný ústav olejin

Odrůda	Olej při 8% vlhkosti (%)	Kys. palmitová (%)	Kys. stearová (%)	Kys. olejová (%)	Kys. linolová (%)	Kys. linolenová (%)
„PAP004 Ruský obří“	39,23	8,89	2,16	13,8	73,71	0,85
„PAP045 Rakouský šedý“	40,75	9,75	2,26	15,74	72,16	0,75
„PAP001 Bílý mák I (Pardubicko)“	40,09	8,67	2,18	14,69	70,99	0,87
„PAP039 Bílý mák II (od Lanškrouna)“	43,50	8,56	2,37	14,59	72,67	0,90
„PAP023 Bílý mák od Půchova“	42,31	9,29	2,55	14,62	71,09	0,64
„PAP007 Bílý vanilkový“	43,76	9,12	2,45	14,48	73,08	0,83
„PAP022 Bílý mák z Biskoupky“	42,10	9,30	2,41	16,10	71,19	0,79
„PAP018 mák modrý Valašsko“	38,63	8,36	2,20	15,41	72,59	0,63
„pap AL05 hledák z Moudon“	33,02	8,11	1,81	14,08	74,02	0,82
„PAP032 Růžový z Dobré“	41,96	7,91	2,51	14,42	71,28	0,86
„PAP006 Skorý sivý“	41,52	8,60	1,86	16,63	71,55	0,76
„PAP002 Strakonický červený“	44,51	7,25	2,21	13,34	74,94	0,65
„PAP011Z Hajdových pasek u Zděchova“	40,00	8,31	2,13	14,78	72,39	0,79



Semeno a sklizené makovice sorty Bílý vanilkový.



Zrající porost a semena máku modrý Valašsko.

NEJLEPŠÍ ŽITNÁ KÁVA



Nejlepší žitná káva, Josef Veselý, Praha VII s obrazem jelenů sloužila jako věšák na šaty.

Mezi časté nápoje v minulosti patřila káva z praženého obilí. Lidově byla a je zvaná také kafe, či černé kafe. Na rozdíl od zrnkové kávy neobsahuje kofein, a lze ji pít jako běžný nápoj samotnou nebo i s mlékem jako bílé kafe. Často byla obilná káva ze žita, a proto byla nazývaná také žitovka. Pražením vznikají vonné látky, které jsou člověku zpravidla příjemné. Přinášíme několik starých i nových obalů od žitné kávy, a také jednu dobovou reklamu na žitnou kávu, která, jak reklama praví, byla tou nejlepší.

V dávnější minulosti vidíme na obalu žitné kávy ženu se žitným snopem na rameni a srpem v ruce, orámovanou obilními klasy. Žitné klasy se objevují i na

obalu žitovky novější, s bližším označením „pražené žito nemleté“. Takovéto pražené žito se podomácku mlelo na ručních mlýncích, které tu a tam vidíme jako ozdobu v domácnostech či pohostinstvích. Někde se dokonce dříve žito podomácku pražilo doma.

Káva z praženého obilí byla ovšem nejen ze žita, ale i z ječmene. Pražené žito je také prodáváno již umleté, a to ve směsi s cikorkou, kořenem čekanky (latinsky *Cichorium*). Příkladem může být tzv. melta, kávovinová směs. V jejím složení najdeme žito, kořen cukrové řepy, ječmen a čekankový kořen, tedy jde o sbírku hned několika významných kulturních rostlin současně.

(pd)

Obr. – archiv Gengel, o.p.s.



Zrno žita slouží po upražení jako obilná káva.



Obal na žitovku – pražené žito nemleté – s nezbytnými obilními klasy.



Půlkilogram žitné sladované kávy z obchodu v Plané nad Lužnicí.



Kávovinová směs obsahuje nejen pražené žito, ale i ječmen, a také kořen cukrové řepy a čekankový kořen.

VÝBĚR NA SEMENO a zachování odrůdových znaků

Léto je v domácím osivaření dobou výběru semenných rostlin, tedy rostlin, z nichž budeme získávat osivo. Vedle řady dalších hledisek, jimiž je například zdraví rostlin nebo jejich dostatečný vývin, je velmi důležité při výběru také zachování znaků a vlastností semenárenské odrůdy.

Podívejme se, jak při tom můžeme postupovat

Při výběru se snažíme brát na semeno ty rostliny, které jsou typické pro danou odrůdu, ať již krajovou, starou, rodinnou, současnou či jakoukoliv jinou. Odrůdově odpovídající, typičtí, až ukázkoví, či vzoroví jedinci, vybraní k získání osiva jsou předpokladem a podmínkou, že cenné znaky a vlastnosti budou u odrůdy uchovány i v následujících letech, tedy v jejich potomstvu.

Předem si vždy zjistíme a nastudujeme to, co je pro odrůdu podstatné a určující. Například jaká je barva, tvar a velikost

sklizených částí, ale i ranost, chuť nebo skladovatelnost. Pomůckou k tomu nám může být v řadě případů u starých či rodinných odrůd již vlastní pojmenování, které vystihuje důležitý znak nebo vlastnost. Například u ředkve nazvané Polodlouhá bílá můžeme očekávat, že její kořeny budou podle názvu bílé a zhruba střední délky (a tušíme, že mohou být případně snad i odrůdy ředkvi s bílými kořeny delšími i kratšími, tedy Dlouhá bílá i Krátká bílá, což nemusí být nutně pravda). Takové ředkve tedy budeme vybírat jako semenné rostliny.

Ředkev Černá kulatá má naopak bulvy či kořeny kulovitěho tvaru a barvy černé. Výběr těchto ředkvi na osivo spočívá velmi

zjednodušeně v tom, že na osivo bereme rostliny odpovídající barevně i tvarově těmto znakům, vedle celé řady jiných, samozřejmě. U Černé kulaté vybereme tudíž jako budoucí semenice bulvy kulovité, případně ploše kulovité, ale nepoužíváme ty, které jsou případně příliš protáhlé, válcovité či příliš ploché, „placaté“. Barva slupky by měla být černá, vyřadíme tedy bulvy se světlejší barvou slupky a na semeno vybereme přednostně černé.

Stará odrůda rajčete Ostravské rané má v názvu slovo rané, tedy časně zrající. To je nám opět pomůckou a vodítkem, abychom dbali na uchování této vlastnosti. Ta je cenná v našich podmínkách, aby rajčata začala brzo plodit a přinesla bohatou úrodu, zejména pokud nevyužíváme chemickou ochranu proti plísni, která často v létě ničí rajčatové rostliny. První nasazené a vyvinuté plody jsou k osivaření



Popisy odrůdových vlastností nalezneme mnohdy v knihách o pěstování a semenaření.



U staré odrůdy rajčete Ostravského raného dbáme na zachování ranosti.

spíše vhodné, než pokud bychom brali semeno z posledních, zbylých rajčat, kdy již rostlina ukončuje plodnost nebo je zničena plísni.

Když název odrůdy nenapoví

Názvy některých odrůd mnoho o jejich vzhledu nenapovídají, mohou to být např. vlastní jména, ať již ženská či mužská. Po odrůdově charakteristických vlastnostech a vzhledu tak musíme pátrat dále jinde. Důležité jsou zde zejména slovní popisy a fotografie odrůd, z nichž lze vyčíst některé cenné údaje. Zdrojem tu mohou být jak klasické knihy a zahradnická či zemědělská literatura, tak např. internetové stránky a materiály organizací, které uchovávají staré a krajové odrůdy. Dále starší i současné odrůdové katalogy osivářských firem zahraničních i našich.

V neposlední řadě to může být vyobrazení a popis na sáčku s osivem, v němž odrůdu získáme a sáček zachováme na pozdější dobu, kdy je pak právě možným vodítkem a pomůckou při výběru.

Někdy získáme osivo nějaké odrůdy zcela bez informací nebo obrázků, jak vypadá či má vypadat. Pak se můžeme sami pokusit, na základě vzhledu vypěstovaných rostlin, vlastních zkušeností a určitého pěstitelsko-semenářského citu, stanovit, co je pro ni typické, a další výběr vést k zachování a udržení těchto znaků.

(pd)

FOTO – archiv Gengelu



Při výběru ředkve Černé kulaté si vyložíme sklizené ředkve i natí na plochu a sledujeme tvar, velikost a barvu podzemní části – bulvy, ale i velikost, nasazení natí apod.



Vodítkem a pomůckou při výběru nám mohou být vyobrazení a popisy na původních sáčcích, v nichž jsme odrůdu získali. Na obrázku sáčky ředkvičkové odrůdy Rampouch – Eiszapfen.

Obří hrách se pěstoval před půlstoletím také v Palkovicích

K dříve pěstovaným a dnes téměř zapomenutým plodinám patří obří hrachy. Podle pamětnických vzpomínek se obří hrách pěstoval před zhruba 55 lety také v Palkovicích u Frýdku-Místku. Pamětník, dnes šestašedesátiletý, vzpomíná, že tehdy zde rostl tento hrách u stodoly, kde ho měli jeho dědeček s babičkou. Pěstovali ho na drátech a na záhonu rostl střídavě jeden rok obří hrách a druhý rok vysoké fazole. Jako kluci vyskakovali do výšky, aby si utrhli vysoko rostoucí lusky. U hrachu bylo potřeba z lusku vytáhnout žebro, vlákno, které spojovalo obě části lusku. Tento pamětník nikde nemohl obří hrách najít, až na něj hledání narazil na internetových stránkách gengel.cz.

Mezi udržovanými odrůdami v gengelské sbírce je skutečně několik obřích hrachů. Vedle Obřího z Hořic, který pochází z Podkrkonoší, patří k těmto hrachům i další oblíbené vzrůstné až obří odrůdy – **Hejzlarová**, **Soběslavský cukrový** nebo **slovenský krajový 1541**. Dorůstají výšky i přes dva metry a jejich lusky jsou také velké, až velmi velké. Tyto hrachy mají delší vegetační dobu a sejeme je tedy nejlépe časně, pokud možno již v březnu, jak to počasí na jaře dovolí, nebo počátkem dubna. Mohutné rostliny potřebují čas, aby dorostly do své obří výše a také dostatek vody.

Díky uvedeným vzpomínkám můžeme doplnit místa, kde obří hrachy rostly v minulosti rostly. Bylo to nejen na různých místech spojených s evangelickým prostředím



Lusky hrachové odrůdy Obří z Hořic

FOTO – archiv Gengel, o.p.s.

jako je Liberec, Zahájí, Vitín, Zábřeh na Moravě, Strmilov (viz K pěstování zelovského cukrového hrachu v českých zemích v minulosti aneb Neznámé kapitoly z historie hrachu Hejzlarová. Zpravodaj biodiverzity a uchování starých odrůd č. 3 /2018), ale i Teplice, Strančice, nebo na Slovensku Gemer-Malohont, Lubietová. Další místo do mozaiky míst, kde byly obří hrachy známé, náleží i Palkovice. (pd)



Porost hrachu Hejzlarová.

FOTO – archiv Gengel, o.p.s.

Výběr článků k obřím hrachům v časopisu Bio

K pěstování zelovského cukrového hrachu v českých zemích v minulosti aneb Neznámé kapitoly z historie hrachu Hejzlarová.

IN: Zpravodaj biodiverzity a uchování starých odrůd **Bio č. 3 /2018**

Staré plodiny slouží veřejnosti. Zpravodaj biodiverzity a uchování starých odrůd

Bio č. 1 /2018

Představujeme staré odrůdy – hrách obří z Hořic **Bio č. 10/2017**

Zpráva o použití semen hrachu Hejzlarová v roce 2013, **Bio č. 11/2013**

Představujeme staré odrůdy – hrách Hejzlarová, **Bio č. 6/2013**

BIO 13. 7. 2019 SLAVNOSTI

kváskové pečení chleba

Těšit se můžete na vše spojené s domácím pečením kváskového chleba – ukázka přípravy těsta, kváskové poradenství, ochutnávky a recepty. Navštíví nás profesionální pekaři, autoři kváskových kuchařek a blogeri.

Zveme na 14. ročník letního festivalu Bioslavnosti

se letos koná 13. července 2019 v areálu společnosti

PROBIO ve Starém Městě pod Sněžníkem

*Náš tradiční festival dobrého jídla, pití a zábavy
pro celou rodinu od 10 hodin.*

Provázet vás budou **Marie Doležalová** a **Marek Zelinka**

Hlavní hosté: Herečka a autorka knih o jídle **Kateřina Winterová** a herečka, zpěvačka a stand-up komička **Iva Pazderková**

Biojarmark + **bioobčerstvení** + **Exkurze po firmě** + **ochutnávka Biovín** + **Zajímaví hosté**

Originální hudba + Pestrý program pro děti

Bioslavnosti patří i dětem. Děti si užijí program s ekologickou tematikou ve Špaldíkově dětském koutku, který chystá šumperské Středisko ekologické výchovy Vila Doris.

Vstupné: dospělí 90 Kč, děti 50 Kč

Více informací najdete postupně i našem profilu <https://www.facebook.com/probio.eu>

Těšíme se na Vás! Tým PROBIO

Akce se koná za finanční spoluúčasti Olomouckého kraje

27. - 29. 9. 2019 PRAHA - VYŠEHRA



SOBĚSTĚČNOST

**...festival plný jídla a zážitků
pro celou rodinu.**



www.vegefest.cz