



● Ročník 25 ● září – říjen
vychází elektronicky zdarma

***Mladé kuchaře vedou k bio
Vítězové České biopotraviny
Co vařily naše prababičky
Evropský plán ekologického
zemědělství***



Vítězové kategorií soutěže ČESKÁ BIOPOTRAVINA ROKU 2021

FOTO – PRO-BIO

● **biopotraviny** ● **ekozezemědělství** ● **biodiverzita** ● **ekologie**



I tento strakapoud malý chycený v Dmovicích se na svou další cestu vydá s kroužkem. Foto: Leoš Řiřáček

Více než 28 000 lidí se o prvním říjnovém víkendu zúčastnilo Evropského festivalu ptactva, největší evropské akce zaměřené na pozorování ptáků. BirdLife International s 41 partnerských organizací, zastoupené Českou společností ornitologickou (ČSO) pozorovali více než 7 milionů ptáků na cestě do zimovišť. V Česku se konalo 41 akcí, kterých se zúčastnilo 1 389 lidí. Většinu akcí provázely ukázky odchytu ptáků spojené s kroužkováním. **ČSO**

Obsah Bio 5/2021

ZPRAVODAJSTVÍ

Nepříznivý stav lesních půd . . .	2
Kapesní atlas ptáků	2
Strany zelenají	2
Stávka za klima	2
Greta Thunbergová znovu	2

BIOPOTRAVINY

Česká biopotravina roku 2021 .3
Mladí kuchaři se nebojí vařit z biopotravin4–5
Evropský den ekologického zemědělství vyhlášen6
Prážský biojarmark6

BIOSPOTŘEBITEL

Retro kuchyně našich babiček III s recepty7–9
Moderní je levandulová10

K EKOLOGII

Proti umělým pesticidům . . .11
Elektrinu zdražuje cena plynu .11

EKOZEMĚDĚLSTVÍ

Nový akční plán ekologického zemědělství12–14

ZPRAVODAJ biodiverzity a uchovatelů starých odrůd č. 5/2021

Nejkrásnější období je podzim . . .1
Od lociky kompasové ke kamenáčům2–5
Salátová máčka a salát přelítý nadrobno nakrájeným špekem . .6
Uchovatelé starých odrůd se sešli na Sušně7–8
Odrůdy salátu v různých dobách a v různých literárních zdrojích 9–11
Nejlépe se každý drží té sorty, která jest v jeho okolí obyčejná . . .12–13
Salátové sáčky13–14
Semenářství salátu v domácích podmínkách15–19
Přehled gengelských odrůd salátu20–23
Mapa salátu24

www.bio-mesicnik.cz

Vlastnosti lesních půd předurčují růst a zdravotní stav budoucích lesů

STRNADY – Výzkumný ústav lesního hospodářství a myslivosti – Stav a složení lesních půd jsou důležité pro budoucí růst lesů. Zásadní je hodnocení trendů vývoje chemismu lesních půd a výživy dřevin, především pak v horských oblastech. Bohužel výsledky získané vědci potvrzují nepříznivý stav lesních půd ve středních a vyšších polohách, kde jsou půdy převážně silně až velmi silně kyselé a velmi chudé na bazické prvky.

(Plné znění této zprávy naleznete na adrese <http://ecn.cz/?x=2737911>)

Rozpoznejte snadno 100 druhů ptáků

BRNO – Kniha Ptáci obsahuje 100 profilů středo-evropských opeřenců. Informace jsou velmi přehledně uspořádané – každému druhu je věnována samostatná stránka s přehledným popisem a realistickými barevnými ilustracemi. Všechny důležité vlastnosti jednotlivých druhů jsou vysvětleny stručnými a srozumitelnými popisky přímo u obrázků. Doplnkové texty nabízejí další užitečné odborné informace, s nimiž budete skvěle vybaveni pro pozorování ptactva. Kapesní atlas ptáků vydává Nakladatelství KAZDA 30. září 2021.

(Plné znění této zprávy naleznete na adrese <http://ecn.cz/?x=2735748>)

Strany většinově zelenají a před volbami slibují oživit krajinu i chránit klima. Často jim chybí konkrétní řešení

Hnutí DUHA a Zelený kruh – Zelení a Piráti se Starosty mají jednoznačně nekomplexnější a nejkonkrétnější volební programy z hlediska řešení změny klimatu, napravení neudržitelného zemědělství, modernizace energetiky a zlepšení prostředí pro život. Solidní program pro ochranu klimatu a životního prostředí mají také ČSSD a koalice SPOLU. Naopak koalice Trikolory, Svobodných a Soukromníků (TSS) a SPD navrhuje ochranu životního prostředí nejvíce oslabit. O něco lepší, ale slabé, jsou programy KSČM, ANO a Přísahy. Ukázala to analýza zpracovaná experty a expertkami Hnutí DUHA ve spolupráci se zástupci a zástupkyněmi dalších organizací asociace ekologických organizací Zelený kruh. (Plné znění této zprávy naleznete na adrese <http://ecn.cz/?x=2734081>)

Stávka za klima

Fridays for Future ČR – Studenti a studentky vyšli opět do českých ulic. Za klima stávkovali, jak po celém světě, tak v několika městech České republiky. Požadují, aby klima bylo prioritou nadcházející vlády. Zároveň apelují na voliče a voličky, aby volili pro klima a pro mladší generace. Dorazil například písničkář Tomáš Klus, první ministr životního prostředí Bedřich Moldan nebo chartistka Anna Šabatová.

(<http://zpravodajstvi.ecn.cz/?x=2738190>)



Festival ptactva 2021 na Nesytu.

FOTO – Josef Chytil

Greta Thunbergová znovu na scéně

Řešení klimatické krize vyžaduje činy, vzletná slova nestačí, vzkázala v úterý světovým lídrům aktivistka Greta Thunbergová během svého projevu na summitu Mladí za klima v Miláně. „Naše emise stále rostou. Věda neřekne,“ varovala.

„Build back better (Bidenova fráze označující komplexní plán rekonstrukce, poznámka red.). Bla, bla, bla. Zelená ekonomika. Bla, bla, bla. Nulové emise do roku 2050. Bla, bla, bla,“ prohlásila osmnáctiletá švédská aktivistka na klimatickém setkání pro mladé v italském Miláně. „To je vše, co slyšíme od našich takzvaných vůdců. Slova, která znějí skvěle, ale zatím nevedla k žádným činům. Naše naděje a ambice se utápí v jejich prázdných slibech,“ dodala Thunbergová, která se po odeznění pandemie opět vrací na scénu...

Výborná slova reportéra ze Skynews Austrálie mladým lidem, kteří nedávno demonstrovali za klima:

„Jste první generace, která má klimatizaci v každé učebně, vaše výuka je založená na počítači, televizi máte v každé místnosti, elektronické prostředky můžete používat celý den.

Místo chůze do školy využíváte všechny typy přepravy spalovacími motory. Spoustu z vás dokonce denně vezou rodičovským taxíkem do třídy.

Jste zatím největším spotřebitelem spotřebního zboží v dějinách lidstva. Všichni si pořád kupujete nové oblečení, abyste byli trendy, i když loňské věci jsou pořád úplně v pohodě.

Těžko někdo z vás si spraví oblečení. Netušíte, jak vyměnit rozbitý zip, natož jak zvládnout šicí jehlu. Zahodilo se to, co to drží.

Váš protest bude oznámen prostřednictvím digitálních a elektronických prostředků. Telefon, tablet

jsou online po dobu 24 h. Se všemi svými elektronickými hračkami jste největší uživatelé energie.

Lidé – před protestem vypněte klimatizaci nebo topení, chodte do školy pěšky, vypněte telefony, počítače, Xboxy, Playstations a přečtěte si knihu, udělejte si vlastní svačinu, místo toho, abyste ji kupovali připravenou v plastovém obalu.

Nic z toho se asi nestane, protože jste sobečtí, špatně vycvičení, manipulovaní lidmi, kteří vás využívají a říkají, že děláte vznešenou věc, zatímco se bavíte a užíváte si nejšílenější západní luxus.

Probuďte se a držte svou rozmazenou hubu. Najděte si fakta před protestem a začněte zlepšovat svět sami u sebe a nevyhlašujte za pachatele lidi, kteří žili celý život udržitelně!“

Jistě, výroba ve světě je nyní daleko komplikovanější, než aby klima zachránilo svačiny doma připravené. Startem se ale mohou přece stát...

ČESKOU BIOPOTRAVINOU roku 2021 je TVAROH Z JAVORNÍKŮ

V soutěži o nejlepší českou biopotravinu je rozhodnuto. Titul Česká biopotravina roku 2021 si odnáší Bio tvaroh z Ekofarmy Javorník. Mezi další oceněné produkty patří cibulové chutney, jehněčí steak nebo jablečný mošt. Překvapila steaková masa. O titul v jubilejním dvacátém ročníku bojovalo 123 biopotravin a biovin. Akci pořádá PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců.



Titul Česká biopotravina roku 2021 získal Bio tvaroh z Ekofarmy Javorník

Absolutním vítězem se stal tradiční mléčný výrobek

V soutěži určené tuzemským producentům biopotravin hodnotí produkty odborná porota. Ta letošní měla 18 členů a volila nejlepší produkty v pěti různých kategoriích a také vybírala celkového vítěze. Tím se stal **Bio tvaroh z Ekofarmy Javorník**, který současně zvítězil i ve své kategorii Biopotraviny živočišného původu. Na český trh jej ekofarma dodává od roku 2015. „Než se dostane k zákazníkům, trvá jeho výroba kolem 24 hodin. Zákazníci ho seženou v obchodech ve Zlínském kraji, ale například i v Praze nebo v e-shopu,“ prozrazuje **Marta Buzašová**, vedoucí mlékárny Ekofarmy



Bio cibulové chutney z Ekofarmy Lejčkov v Jihočeském kraji.

Javorník. A jak jej mají zákazníci nejraději? „Našlehaný s mlékem a cukrem jako tvarohový krém. A pak také do šlehaných tvarohových dezertů, do pomazánek a na pečení zákusků a koláčů,“ usmívá se paní Buzašová, pro kterou znamená získání titulu Česká biopotravina roku ocenění dlouhodobé práce a dobrý signál do budoucna.

„Bio tvaroh vyhrál bezpochyby nejen díky své dokonalé chuti, která je opravdu jemná a lahodná, ale důležitým kritériem byl rozhodně i způsob balení v recyklovatelném obalu, který se k bioproduktu prostě skvěle hodí. Dříve farma dávala tvaroh do plastové krabičky. Až v poslední době přešla na nový, papírový obal, což celkovému hodnocení marketingového



Kategorie steaků letos překvapila. Vítězem se stal nakonec Jehněčí T-Bonek steak BIO z Farmy Rudimov.

konceptu, vzhledu a obalu výrobku ze strany poroty velmi prospělo,“ uvedla k vítěznému produktu **Kateřina Urbánková**, manažerka PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců, který soutěž organizuje.

Zazářil jehněčí steak, cibulové chutney i jablečný mošt

V dalších kategoriích v soutěži Česká biopotravina roku 2021 zvítězil **Mošt Bio**

ČESKÁ
BIOPOTRAVINA®
2021



Bio cibulové chutney z Ekofarmy Lejčkov v Jihočeském kraji.

Jablko Jaderníčka od Marka Šenkeříka z Moštárny Valašské Klobouky, a to v kategorii Biopotraviny rostlinného původu, Bio cibulové chutney z Ekofarmy Lejčkov v Jihočeském kraji, které bojovalo v kategorii Biovýrobky pro gastronomii, pochutiny a ostatní potravinářské výrobky. V kategorii Biovíno pak vyhrál **Ryzlink rýnský, pozdní sběr 2018 z Vinařství Barabáš** a nejmladší kategorii Steakových mas ovládl **Jehněčí T-Bonek steak BIO** z Farmy Rudimov.

Překvapila steaková masa

Právě steaková masa byla pro organizátory soutěže velkým překvapením. „Letošní steaky byly neskutečné. Celá tato kategorie se velmi rozrostla a nabídka je v tuzemsku přímo úchvatná. Zejména u T-bone steaků mě ohromila nejenom kvalitou, ale i množstvím farem, které je začaly nabízet. A k vítěznému jehněčímu steakovi prostě není co dodat. To je prostě úžasný zážitek,“ říká Kateřina Urbánková.

Dvacetiletý milník v historii soutěže

Od roku 2002 byly oceněny desítky biopotravin. Klání o nejlepší biopotravinu roku přitom prošlo stejným velkým vývojem, jako samotné ekologické zemědělství v Česku. „Od začátku soutěže se samozřejmě mnohé změnilo. Především došlo ke změně kategorií, které dnes plně korespondují s rozšířením sortimentu biopotravin nabízených na tuzemském trhu,

a stabilně se také zvyšuje množství přihlášených výrobků. Několikrát se také obměnila porota a její koncept fungování, kdy se snažíme, aby v ní byli jak zástupci médií a spotřebitelů, tak odborníci na biopotraviny jako takové. Letos jsme se například zaměřili na sociální přesah jednotlivých přihlášených výrobků a už nyní víme, že chystáme i velké novinky do nové dekády, tedy od 21. ročníku," komentuje vývoj soutěže Urbánková.

A předseda poroty Pavel Maurer k tomu dodává: „Za těch dvacet let, co zasedá naše porota, se toho hodně stalo. Veřejnost pochopila, že BIO není ‚jen zrní a rakytníková šťáva pro ulitlé vegetariány‘, ale také skvělý biolovečák, sýry, mošty, biosteaky, biovíno, že je to celosvětový trend respektující naše zdraví a udržitelný rozvoj celé planety. Za dvacet let se též vytříbily názory naší poroty, významně se zprofesionalizovala a získává stále větší respekt mezi bioproducenty. A o to nám vždy šlo.“

Co přináší ocenění Česká biopotravina roku?

Úspěch v soutěži Česká biopotravina roku znamená pro všechny oceněné producenty důležitou zpětnou vazbu a mediální zájem. A nejen to – vítězné biopotraviny jsou prezentovány na řadě akcí nejen v Česku, ale i v zahraničí. Na jaře příštího roku tak budou moci „náš“ bio tvaroh z Javorníku ochutnat návštěvníci

Biofachu – největšího světového veletrhu biopotravin na světě. U nás pak všechny oceněné biopotraviny lidé ochutnají nebo koupí například na Festivalu BIO vín



Ryzlink Rýnský, pozdní sběr 2018 z Vinařství Barabáš na Znojemsku.

a sýrů, který se uskutečnil 25. září v Mikulově.

Soutěž pořádá PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců pod záštitou ministra zemědělství **Miroslava Tomana** a ústředního ředitele Státní zemědělské a potravinářské inspekce **Martina Klanici**.

TZ

PŘEHLED VŠECH VÍTĚZŮ SOUTĚŽE ČESKÁ BIOPOTRAVINA 2021

Celkový vítěz
BIO – tvaroh z Ekofarmy Javorník

Kategorie Biopotraviny živočišného původu:

BIO – tvaroh z Ekofarmy Javorník

Kategorie Biopotraviny rostlinného původu:

Mošt Bio Jablko Jadernička od Marka Šenkeříka z Moštárny Valašské Klobouky

Kategorie Steaková masa

Jehněčí T-Bonek steak BIO z Farmy Rudimov, s. r. o.

Kategorie Biovýrobky pro gastronomii, pochutiny a ostatní potravinářské výrobky

Bio cibulové chutney z Ekofarmy Lejškov

Kategorie Biovíno

Ryzlink rýnský, pozdní sběr 2018 z Vinařství Barabáš

BIO v regionu

Mladí kuchaři se nebojí vařit z biopotravin

Bio v regionu je projekt realizovaný Bioinstitutem a každý rok se zaměří na jeden daný region. Zde vybere školy, kde studují budoucí pracovníci v gastronomii a právě je učí vařit z lokálních biopotravin. Letošní ročník je situován v Olomouckém kraji.

Olomoucký kraj je kolébkou ekologického zemědělství. V roce 1989 začaly první tři podniky v podhůří Jeseníků hospodařit ekologicky. Dnes je v kraji 16 % zemědělské půdy obhospodařované ekologicky. Počet ekologických statků čítá 265.

Tento rok se účastní tři školy zaměřené na gastronomii a zemědělské obory Olomouckého kraje, a to **SOŠ Litovel, Střední škola gastronomie, farmářství a služeb v Jeseníku** a **Střední škola sociální péče a služeb Zábřeh**. Projekt Bio v regionu poskytuje studentům nevšední zážitek a bortí tím mýty, které o biopotravinách kolují. Vždy studenti absolvují tři sekce, a to exkurzi na farmě ekologického zemědělství v blízkosti své školy, poté kurz vaření, který vede mimoškolní erudovaný kuchař. Ten je nechá nahlédnout pod pokličku lokálních a nezpracovaných biopotravin. Celý vzdělávací program končí seminářem. Pořadí všech sekcí není pevně dané, vždy záleží na časovém harmonogramu všech zúčastněných. ➡

Termíny exkurzí

29.9. Ekofarma Skřivánek Branná

6.10. Farma Bovine, Heřmanovice

Exkurze na ekostatcích doplňují představu mladých kuchařů o potravinách, z nichž připravují jídlo v kvalitě bio. Vidí etický přístup k chovu zvířat a jejich přirozené chování.





První ze seriálu poznání se uskutečnila exkurze v Ekofarmě Branná. „Vidím obrovský smysl ve vzdělávání mladých zemědělců a vůbec lidí, kteří pracují s potravinami a ty osobní kontakty, které tady navážeme mohou prospět oběma stranám. Nám se potom hlásí sami studenti na praxe, protože se jim u nás líbilo. Já jsem dnes oslovil jednoho budoucího řezníka, který tu byl, protože chceme budovat bourárnu masa. To, jak náš region bude vypadat, je na této mladé generaci. Příležitosti tu jsou, jen je málo využíváme a tato mladá generace to může změnit,“ říká **Ing. Miroslav Skřivánek** z Ekofarmy Branná.

Aktuální reakci studentů z exkurze, popisuje pan Ing. Miroslav Skřivánek jako pozitivní překvapení. „Zemědělské školy často už nemají svoje školní statky a na nich krásy, tak u nás poprvé vidí, jak vypadá ekologický chov krav. Ptají se, což je důležité a já jim moc rád odpovídám na všechny dotazy, protože tady si na věci mohou sáhnout,“ dodává pan Ing. Miroslav Skřivánek. K proběhlé exkurzi se vyjádřil i student **Jan Kocourek** SŠ Jeseník (obor zemědělec). „Já osobně sem jezdím i na povinnou praxi. Líbí se mi tady hlavně to, jak se tu chovají ke zvířatům. Pracovat v ekologickém zemědělství by mne bavilo. Pan Skřivánek je se mnou spokojený, možná se i domluvíme po škole na zaměstnání.“

Po první exkurzi je tu i reakce učitele **Mgr. Vladimíra Kunzfelda** ze Střední

školy gastronomie, farmářství a služeb v Jeseníku. „Studenti byli nadšení. Dávali pozor a dozvěděli se mnoho informací, které v osnovách vzdělávacího programu nejsou, a právě proto to děláme. Rozšiřujeme vědomosti a navazujeme možnostmi uplatnění po škole,“

Letošní Bio v regionu odstartovalo a po první exkurzi velké nadšení. Zdá se, že mladá generace se ekologického zemědělství nebojí.

Lucie Čeňková

TERMÍNY KURZŮ VAŘENÍ A VZDĚLÁVACÍCH SEMINÁŘŮ

19. 10. 2021 SOŠ Litovel

20. 10. 2021 Střední škola gastronomie, farmářství a služeb v Jeseníku

10. 11. 2021 Střední škola sociální péče a služeb Zábřeh



EVROPSKÝ DEN ekologického zemědělství

Evropský parlament, Rada Evropské unie a Evropská komise, tři klíčové instituce EU, dnes podepsaly společné prohlášení, kterým oficiálně vyhlásily 23. ZÁŘÍ Evropským dnem ekologického zemědělství.

Završeno tak bylo úspěšně úsilí ekologického hnutí v čele s IFOAM Organics Europe, aby Evropská unie institucionalizovala celoevropský Den ekologického zemědělství, který zmínila zavést v Akčním plánu pro rozvoj ekologického zemědělství zveřejněném v březnu letošního roku.

Jan Plagge, prezident IFOAM Organics Europe, byl přítomen slavnostnímu podpisu a k iniciativě uvedl: „Evropský den ekologického zemědělství bude ideální příležitostí k bilancování toho, jak se Evropě daří dosahovat cíle 25 % ekologicky obhospodařované půdy do roku 2030, formovat trendy v poptávce spotřebitelů, zvyšovat povědomí o ekologickém zemědělství v celém dodavatelském řetězci a naplňovat aktivitu Evropského akčního plánu pro ekologické zemědělství. Jako evropské ekologické hnutí se těšíme na spolupráci s příslušnými institucemi a zúčastněnými stranami a všemi členskými státy a regiony, aby byl tento Den ekologického zemědělství úspěšný.“

Oficiální vyhlášení 23. září Dnem ekologického zemědělství v Evropské unii je dobrou příležitostí ke zviditelnění celého

biosektoru – příkladů dobré praxe, inovací a pokroku v ekologickém zemědělství. Letos proběhl jen menší zahajovací ceremoniál, ale v dalších letech Evropská komise plánuje tento den věnovat událostem, na nichž se bude diskutovat o ekologickém zemědělství, včetně konference, na níž se zhodnotí evropský Akční plán pro ekologické zemědělství. Chybět nebudou slavnosti spojené s předáváním cen za ekologické zemědělství.

Eduardo Cuoco, ředitel IFOAM Organics Europe, k tomu dodává: „V roce 2022 se postaráme o oslavy ve velkém stylu: kromě prvního výročí Evropského dne ekologického zemědělství oslavíme také 20. narozeniny IFOAM Organics Europe.“

Oslavy ekologického zemědělství v měsíci září probíhají již tradičně v řadě evropských zemí. Výjimkou není ani Česká republika. Od roku 2005 vyhláší Ministerstvo zemědělství **září „Měsícem biopotravin a ekologického zemědělství“**. Cílem celostátní kampaně je ukázat veřejnosti, proč je dobré a logické kupovat biopotraviny a podpořit tak ekologické zemědělství v ČR, a také ukázat, kde si

mohou biopotraviny koupit. Kampaň je každoročně zahájena vyhlášením vítěze soutěže Česká biopotravina, kterou pořádá PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců.

Novinkou letošního ročníku je výstava „Ekologické zemědělství. Zodpovědná volba“ připravená ve spolupráci s Českou technologickou platformou pro ekologické zemědělství a zpřístupněná veřejnosti na střeše Národního zemědělského muzea v Praze. Nově také probíhá na sociálních sítích kampaň „Poctivé jídlo“ po vzoru HonestFood od IFOAM Organics International, kterou připravila PRO-BIO LIGA. Kampaň vyvrcholí výročním pražským Biojarmem, jediným farmářským trhem, který ručí za stoprocentní biokvalitu.

Jak dodává **Andrea Hrabalová** z ČTPEZ: „K oslavám září jako měsíce biopotravin se každoročně přidávají další organizace, farmy i výrobci nejrůznějšími akcemi, kampaněmi a soutěžemi pro širokou veřejnost. Počet i nabídka se rok od roku rozšiřuje a nás těší, že veřejnost dává přednost biopotravinám ve stále větší míře... a tím kvalitě a šetrnému přístupu k životnímu prostředí.“

Lucie Čeňková
Andrea Hrabalová

BIOJARMARK – jediný zemědělský trh s biopotravinami

V sobotu 2. října se uskutečnil tradiční pražský Biojarmark – jediný pražský farmářský trh zaměřený výhradně na biopotraviny. Na dvoře Národního zemědělského muzea rozložili už pátým rokem své stánky vybraní certifikovaní ekofarmáři z celé republiky.

To nejlepší v biokvalitě z celého Česka

Stoly stánků se prohýbaly pod sezónní zeleninou, ovocem, sýry kravskými, kozími i ovčími, uzeninami bez barviv a dochucovaadel, chlebem kváskovým, vínem nesířeným, kávou fair trade, dochucenou jedinečným mlékem od spokojených krav. K tomu skvělé bio street food (pouliční alias rychlé bioobčerstvení – pozn. red.) a bohatý doprovodný program pro celou rodinu. Prodávalo přes dvacet prodejců, jejichž produkce je čistě v biokvalitě.

Bohatý doprovodný program

Těšit se návštěvníci mohli na workshop o vaření s květinami, zábavnou soutěž pro děti, hudební program s tanečnou, soutěže



o tématické knihy z nakladatelství SmartPress, výstavu fotografií ze života ekologických zemědělců, infostánky neziskových organizací zabývajících se tématy zdravé krajiny, ekologické produkce nebo šetrného hospodaření s půdou.

Biojarmark se snaží omezit zbytečné odpady

Organizátoři akce si dali za cíl omezit zbytečné odpady, které by na akci mohli zvyknout. Letos jdou cestou dobrovolnosti. Účastníci akce vyzývají, aby si na Biojarmark přinesli vlastní sáčky a tašky na nákup a nádoby na občerstvení. „Uvidíme, kolik lidí si svoje nádoby přinese, zatím jsme nechtěli dávat žádná omezení prodejcům, pro které jsou často ekologické alternativy jednorázových obalů nedostupné.“ Říká **Martina Opočenská**, organizátorka akce.

Organizátorem akce je organizace Lovíme.bio

https://www.facebook.com/biospotrebitel.cz/?ref=page_internal



Zdravá ekologicky a ekonomicky udržitelná RETRO KUCHYNĚ NAŠICH BABIČEK III.

Staročeská sladká teplá jídla – Staročeské omáčky

Naši předkové z těch obyčejných vrstev řešili každodenní stravou spíše přísun energie, o nějakých výživových hodnotách potravin měli jen opravdu matné vědomosti. A tak není divu, že uhlohydráty (sacharidy) a někdy i tuky byly hlavními složkami jejich potravy. Ve starých kuchařkách najdeme proto hodně receptů na teplá sladká jídla, která byla na jídelníčku (a to si z mládí pamatuji i já) nejméně 2x v týdnu – středa a pátek byly ty bez-masé – „postní“ dny. Také se vařilo hodně omáček.

My jsme ve zdravé výživě už docela vzděláni, a tak řešíme více racionální stravu, ve které si sacharidy, bílkoviny a tuky někdy až úzkostlivě „hlídáme“.

Pro vhled do staročeské domácnosti ráda uvedu několik sladkých teplých obědů či večeří. Jsou docela kalorické, ale

i velmi chutné a mohou vás inspirovat k novým nápadům i do vaší moderní kuchyně namísto dnes častých palačinek a sladkých ovocných knedlíků (i ty jsou hoooodně kalorické!). Jisté je, že uvedená sladká jídla i omáčky budou chutnat hlavně dětem.

Staročeská sladká teplá jídla

Rozcuchaná nevěsta

– nákyp s jablky

1 kg ve slupce uvařených brambor, asi 1 kg jablek, 150 g cukru, 200 g pšeničné nebo špaldové mouky hrubé nebo celozrnné, skořice, na vymazání pekáče a na omaštění máslo nebo olej, 100 ml mléka a 2 vejce

Vál posypeme moukou a na to nastrouháme oloupané vařené brambory, které hned moukou také zasypeme a rukama protřásáme tak, aby se brambory obalily moukou a vytvořily něco jako „drobenku“. Jablka zbavíme jádřinců a nakrájíme i se slupkou na tenké plátky.

Pekáč dobře vymažeme máslem nebo olejem střídavě dáváme vrstvy „drobenky“ a jablek, která sypeme skořicí a cukrem. Poslední vrstva je z drobenky. Povrch zakápneme omáčkou a dáme zapéci na cca 160°C. Když je moučník zpola upečen, zalijeme jej vejci rozkvedlanými v mléce a dopečeme do růžova. Nákyp podáváme teplý.

Tašky s povidly

300 g ve slupce uvařených brambor, 150 g hladké mouky – špaldová, pšeničná, bezlepková, pohanková, 1 vejce, 1 bílek, sůl, sklenice švestkových povidel, mouka na vál; na posypání strouhaný perník, mletý mák, opečená strouhanka apod., omastíme máslem

Oloupané brambory prolisujeme nebo nastrouháme na jemno, přidáme mouku, vejce, špetku soli a vypracujeme hladké těsto. Na pomoučeném válu vyválíme plát o tloušťce necelý centimetr. Těsto rozdělíme na čtverce asi 6x6 cm a na každý dáme lžičku povidel. Okraje těsta potřeme bílkem, přeložíme do trojúhelníku a okraje dobře přitiskneme. Tašky házíme do vroucí osolené vody a na mírném ohni vaříme, dokud nevyplavou.

Pavla Momčilová

do těsta. Těsto rozetřeme na dobře vymazaný hlubší plech a upečeme do zlatova.

Pokud dáváme švestky, jablka do těsta nedáme, ale těsto na plechu poklademe půlenými švestkami a upečeme do růžova. Strouhanec podáváme teplý, pokapaný medem nebo pocukrovaný. „Žid“ je lidový název, asi souvisí se židovskou kuchyní.

Den a noc – sváteční nákyp s čokoládou

4 starší větší žemle, 100 g másla, strouhaná citrónová kůra, 100 g moučkového cukru, 4 vejce, asi 300 ml mléka na namočení žemlí, 100 g strouhaných mandlí, 2 lžíce rumu (nemusí být), 50 g čokolády na vaření, špetka tlučeného hřebíčku

Nakrájené žemle namočíme do mléka a necháme bobtnat. Mezitím utřeme máslo s cukrem, citrónovou kůrou a žloutky do hladka. Ze žemlí vymačkáme přebytečné mléko a přimícháme je k utřenému máslu se žloutky. Zlehka přidáme sníh ušlehaný z bílků, strouhané mandle a popř. rum. Směs rozdělíme na dvě části. Polovinu nalijeme do máslem dobře vymazané koláčové formy. Do druhé poloviny vmícháme jemně nastrouhanou čokoládu a hřebíček a pak ji nalijeme na světlou vrstvu. Pečeme zvolna (asi 160 °C) asi jednu hodinu, necháme chvíli vychladnout a pak teplé podáváme k obědu nebo k večeři. Prochladlý nákyp chutná i jako zajímavý zákusek ke kávě.

Klatovský strouhanec

– „žid“

1 kg syrových brambor, 250 g mouky hladké – špaldová, pšeničná, bezlepková, pohanková, 1 vejce, 500 g švestek nebo jablek, 250 ml mléka, 2 lžíce másla, 1 lžíce cukru, sůl, tuk na plech, med nebo cukr na oslazení na talířích

Syrové oloupané brambory nastrouháme na hrubém struhadle, vodu vymačkáme (dáme stranou např. na polévku), pak brambory zalijeme horkým mlékem, osolíme špetkou soli, přidáme máslo, lžici cukru a vejce a vypracujeme těsto konzistence jako na litý koláč. Jádřinců zbavená jablka nakrájíme na kostičky a vmícháme



Sváteční nákyp Den a noc



Krupicový trhanec

Šarišské pirohy – sladké taštičky s tvarohem

500 g pšeničné nebo špaldové mouky hrubé, 2 vejce, 400 g měkkého tvarohu, 1 žloutek, cukr podle chuti, 1 bílek, sůl;

Na posypání: cukr moučka, mletá skořice, omastíme máslem

Z mouky, 2 vajec, špetky soli a trochy vody vypracujeme pružné těsto, které na

pomoučeném válu tence vyválíme. Hrnkem nebo tvořítkem na taštičky vykrajujeme kolečka. Měkký tvaroh rozmícháme s cukrem (podle chuti) a žloutkem a na kolečka těsta dávkujeme lžičkou hromádky. Okraje koleček potřeme bílkem, přehneme, stlačíme je a pirohy vhadujeme do vroucí osolené vody. Když vyplavou, necháme je chvíli ve vodě a pak odpeňováčkou vyjmeme na talíře.

Staročeské omáčky

Teplá jídla obyčejných lidí k obědu či k večeři jsou u nás ještě koncem 19. a počátkem 20. století velmi často postavena na omáčkách k masům či vejcím a jsou doplněna přílohou (knedlíky různých receptů, vařený brambor, rýže, nudle, kroupy, špecle, halušky, bramborové šišky apod.). Dokonce i dnes jsou omáčky oblíbené nejen seniory, ale zejména dětmi a mladými. Dobrou svíčkovou, rajskou, šípkovou omáčkou nebo koprovkou pohrdne málo kdo.

V současné době jsou velmi oblíbené různé dipy a moderní omáčky. Proto jsem se rozhodla uvést zde pro Vaši další inspiraci několik receptů na omáčky staročeské. Většinu z nich doma občas vařím, hlavně v zimě, když není dostatek čerstvé zeleniny. Zkuste se nechat oslovit některým ze starých receptů. Rozmanité staročeské omáčky můžete dát nejen k teplým, ale i ke studeným masům či vejcím, studené omáčky pak i ke grilovačce apod.

Křenová omáčka

3 lžíce čerstvě nastrohaného křenu, 40 g másla nebo řepkového oleje, 40 g hladké mouky – špaldová, pšeničná, bezlepková, pohanková, 0,6 l čistého masového nebo zeleninového vývaru bez tuku, sůl

Z tuku a mouky připravíme velmi světlou jíšku. Zalijeme vývarem, rozšleháme a 10 minut povaříme. Nakonec vmícháme strouhaný křen a necháme chvíli táhnout. Omáčka chutná k vařenému masu nebo vejcím, ale také jen k vařené zelenině či vařeným bramborům apod. Chutná i nastudeno.

Celerová omáčka

1/2 velkého celeru, 1 lžíce celerové natě, 30 g másla nebo oleje, 40 g mouky hladké – špaldová, pšeničná, bezlepková, pohanková, 0,6 l zeleninového vývaru nebo vody, popř. 1 dl smetany, sůl

Očištěný celer nakrájíme na kostičky a dusíme do měkka se lžičkou tuku. Ze zbylého tuku a mouky připravíme světlou jíšku, celer rozmixujeme nebo prolisujeme, přidáme k jíšce a zalijeme studeným vývarem nebo vodou. Osolíme, rozšleháme metlou a povaříme 15 minut. Nakonec dochutíme jemně sekanou

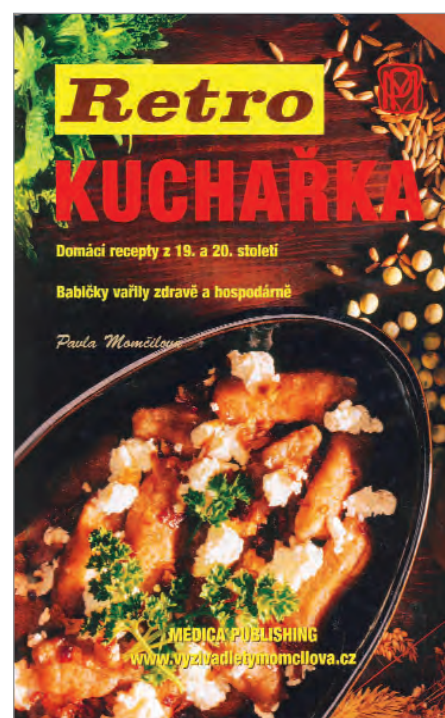
Sypeme cukrem podle chuti a skořicí, polijeme rozpuštěným máslem a podáváme.

Krupicový trhanec

150 g pšeničné nebo špaldové krupice hrubé, 4 vejce, 2 lžíce cukru, 1/2 l mléka, špetka soli, vanilkový cukr, 50 g másla nebo oleje na pekáč

V mléce rozkvedláme žloutky, přidáme cukr, vanilkový cukr a vše necháme asi hodinu bobtnat. Pak vmícháme tuhý sníh z bílků a těsto nalijeme na pekáč, ve kterém jsme před tím v troubě rozpálili máslo nebo olej. Pečeme v troubě do růžova, jednou obrátíme. Trhanec roztrháme vidličkou a podáváme teplý s jahodami, borůvkami, nebo v zimě polítý domácí ovocnou šťávou.

V našich kuchařkách najdete i recept na podobný „Tvarohový trhanec“.



celerovou natí a popř. smetanou. Omáčku podáváme k vařeným (i drůbežím) masům nebo jen s těstovinou, pohankovými knedlíčky, vařeným bramborem apod.

Česneková omáčka

5 stroužků česneku, 40 g sádla nebo řepkového oleje, 40 g hladké mouky hladké – špaldová, pšeničná, bezlepková, pohanková, 0,6 l masového vývaru nebo vody, sůl

Do světlé jíšky z tuku a mouky přidáme prolisovaný česnek, zalijeme vývarem, 8 minut povaříme a necháme chvíli táh-

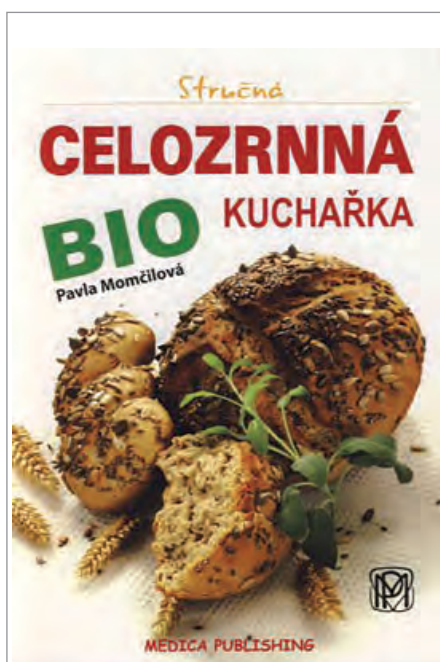


**Nakladatelství
Medica Publishing**

tel.: +420 602 271 393,

momcilova@volny.cz

www.medicapublishing.cz



nout. Podáváme k vařenému masu, uzenému masu a přidáme knedlík nebo vařený brambor.

Majoránková omáčka

1 cibule, 2 lžíce čerstvé sekané majoránky, špetka mletého pepře, 40 g sádla nebo řepkového oleje, 40 g hladké mouky – špaldová, pšeničná, bezlepková, pohanková, 0,6 l vývaru z kořenové zeleniny nebo z libového masa, sůl

Nakrájenou cibulku jen zpěníme na tuku, přidáme mouku, zalijeme vývarem a vaříme 10 minut na mírném ohni. Nakonec vložíme čerstvou sekanou majoránku, opeříme, osolíme, necháme chvíli táhnout a podáváme k vařenému vepřovému masu s bramborem, špeclemi nebo lehkým knedlíkem.

Šípková omáčka staročeská

2 hrsti sušených šípků (drcených), 5 hřebíčků, kousek nezávadné citrónové kůry, 30 g sádla nebo oleje, 40 g pšeničné mouky hladké, citrónová šťáva, sůl, cukr, asi 0,5 l hovězího vývaru nebo vody

Šípky namočíme a pak vaříme ve 400 ml vody s hřebíčkem a kůrou z citrónu, až se šípky rozvaří. Hřebíčky a kůru vyjmeme a rozvařené šípky prolisujeme přes jemné síto k jíšce, kterou jsme připravili z tuku

a mouky. Přidáme vývar nebo vodu, rozšleháme metlou a vaříme na mírném ohni 15 minut. Ochutíme solí, cukrem a citrónovou šťávou. Podáváme s knedlíkem např. jako postní, ale chuťově zajímavý pokrm. Šípková omáčka je také oblíbená ke kančí či vepřové pečení s knedlíkem (film „Slavnosti sněženek“).

Povidlová omáčka

4 lžíce švestkových povidel nebo přiměřené množství sušených švestek, asi 4–5 dl vody, hrst strouhaného perníku, 1/2 lžičky mleté skořice, cukr, sůl, 1 dl smetany ke šlehání

Použijeme-li sušené švestky, namočíme je přes noc do vody, a pak je uvaříme do měkka, vypeckujeme a prolisujeme nebo rozmixujeme. Perník jemně nastrouháme, zalijeme rozmixovanými uvařenými švestkami nebo ve vodě rozmíchanými povidly. Přidáme skořici, špetku soli a cukr podle chuti a na mírném ohni povaříme 15 minut. Nakonec vmícháme smetanu a již nevaříme.

Povidlovou omáčku podáváme např. s bramborovými šíškami sypanými strouhankou, s tvarohovými knedlíky, domácími nudlemi, rozpeky či vdolky, nebo jako omáčku k vařenému masu.

TEXT a FOTO – Pavla MOMČILOVÁ

Moderní je LEVANDULOVÁ

Jistě stále teplejší klima přispělo k úspěšnému začátku úspěšného pěstování levandule v Čechách i na Moravě. Několik desítek firem se jím zabývá. S potěšením konstatujeme, že jsou mezi nimi i pěstitelé ekologičtí. Při svém ekohospodaření se dávají do pěstování bylin a levandule. Poprvé jsem se s tím setkali na kozím ekostatku Dobrovolných v Ratibořicích – na Vysočině. Existují již desítky míst, kde se veřejnost může potěšit vůní i barvou a poetičností polí, například v Levandulovém údolí u Zdic, nebo ve známém Bezděkově na Moravě. To jsou jen ty asi nejznámější. Mnozí nejen levanduli pěstují, ale také zpracovávají a vytvářejí mnoho výrobků. Levanduli pěstují samozřejmě mnozí zahrádkáři.

Levandule lékařská

(*Lavandula angustifolia*) syn. *L. officinalis*, *L. Spicata*

Čeď – hluchavkovité (*Lamiaceae*)

Levandule pochází ze západního Středomoří. Je to oblíbená bylina pro svou dlouhotrvající vůni i po usušení, a také pro své léčivé účinky i schopnosti odpuzovat hmyz.

Pěstování levandule

Je to vytrvalý polokeř dorůstající při kvetení až do výšky 80 cm. Kvete od června do srpna. Vyžaduje sušší a slunné stanoviště. V České republice v teplých místech zplaňuje.

Levanduli lze vypěstovat ze semínek – ideální doba setí je únor až březen. Seje se do truhlíků a dbáme, aby byl substrát neustále vlhký a teplota alespoň 20 °C. Semínka na substrát jen vysejeme a mírně zatlačíme, ale neposypáváme další hlínou! Semínka klíčí za týden až čtrnáct dní. Jakmile vyrostou alespoň do velikosti 10 cm, můžeme je sázet ven do půdy do vzdálenosti 25–30 cm od sebe. Pokud chceme mít z levandule živý plůtek, můžeme je vysazovat i blíže u sebe. Levanduli je možné pěstovat také v nádobách v bytě, na balkoně nebo terase, tak jako mnoho dalších bylinek.

Množení levandule

Existují minimálně dva způsoby jak levanduli množit.

Hřížením: ze 3–4leté levandule ohneme pár větviček k zemi a přihneme hlínou tak, aby vrcholky zůstávaly nad povrchem půdy. Provádíme to na podzim po ostříhání květů. Na jaře větvičky odhrabeme. Měly by mít už vytvořené kořínky, tak je ostříhneme od a zasadíme již samostatně.

Řízkováním: pomocí polodřevitých řízků dlouhých 8–10 cm v březnu i v dubnu – zapícháme je do půdy tak hluboko, aby čněly jen zelené lístky. Dbáme na to, aby půda byla neustále vlhká. Do podzimu stále zaléváme a levandule vytvoří kořínky. Je možné využít staré levandule.

Při pěstování levandule ze semínek nebo i při množení řízků či hřížením rostlinky kvetou až v příštím roce po vysazení na záhon.

Stříhání levandule

Abychom podpořili bohaté kvetení levandule a docílili pěkného hustého keřku,

sestřiháváme levanduli již od mladé rostlinky. Levandule se stříhá na jaře nebo už na podzim. Stříháme levanduli tak, aby na odštížených stoncích zůstaly ještě lístečky, nikdy nestříháme do dřeva. Po odkvětu odstraňujeme květní stvoly (srpen).



FOTO – redakce Bio

Použití levandule v kuchyni

Levandulové květy se používají do voňavých džemů a vyrábí se z nich levandulový ocet. Je možné vyrobit si k pečení i levandulový cukr! Několik sušených levandulových květů vložíme přibližně na týden do pískového cukru ve sklenici. Levandule cukru dodá jemnou sladkou vůni. Pokud do cukru vložíme rozmělněné čerstvé květy, levandulová chuť bude výraznější. Takovýto cukr se používá při pečení a do dezertů.

Levandulová zmrzlina - zkuste! Je velmi lahodná. Přidejte levanduli do čokoládové zmrzliny nebo čokoládové pěny.

Nasekané květy levandule přidáváme do rýže, do jehněčího a králíčího masa, můžou být součástí marinád. Dobře se kombinuje s majoránkou, dobromyslí, petrželkou, rozmarýnem, saturejkou a tymiánem.

Účinky levandule

Levandulová silice je po chemické stránce velmi složitá – skládá se z více než 150 látek. Při vtírání do pokožky se velmi rychle vstřebává a v krvi ji lze zjistit již za 5 minut!

Již od dávných dob byla levandule užívána na podporu trávení, spaní, k uklidnění

při úzkostech a depresích. Pro svou schopnost zlepšit náladu byla levandule považována za antidepresivum.

Úzkostné stavy – mnohé studie prokazují, že levandulový olej má tišící a protikřečové účinky a zvyšuje i účinek jiných sedativ. Dokonce bylo zjištěno, že některé vůně, mezi něž patří i vůně levandule, zvyšují určitý druh mozkových vibrací, které jsou spojeny s relaxací. Proto pomáhá při léčbě neklidu a úzkostných stavů.

Nespavost – levandulová vůně má srovnatelné účinky jako léky na spaní! Dokonce spánek i více prohlubuje, a tím je spánek i kvalitnější. Vytvořte si plátěný polštářek ze sušených levandulových květů!

Poranění – levandulový olej má účinky proti mikrobům – má desinfekční účinek na rány a podporuje jejich hojení. Použít lze i levandulový nálev na obklad a omývání.

Potíže s trávením – uvolňuje hladké svalstvo trávicího ústrojí, podporuje tvorbu žluči, tím zlepšuje trávení tuků. Působí i proti nadýmání.

Repelent proti hmyzu – již naše babičky používaly levanduli na odpuzování molů.

Nálev z levandulových květů

1–3 malé lžičky levandulových květů na jeden šálek vroucí vody. Nechte 10 minut odstát a sceďte. Doporučená denní dávka je 3 šálky denně.

Na co si dát pozor

Když budete užívat levandulovou silici přímo na kůži a všimnete si podráždění nebo vyrážky, přestaňte ji používat. Pokud požijete několik kapek silice – nemělo by se nic stát, ovšem lžička by už je jedovatá, silice jsou koncentrované!

Michaela Maňhová

Specializuje se na pěstování, sběr a využití bylinek a radí dalším lidem, jak je mohou pěstovat na zahradě, balkóně nebo v bytě. Dělí se o zkušenosti jak využít i jejich léčivou sílu k upevnění zdraví. Je autorkou eBooku DIVOKÉ BYLINKY také eBooku ZBAVTE SE ZÁNĚTŮ DUTIN JEDNOU PROVŽDY aj.

Přes milion lidí podpořilo výzvu za omezení umělých pesticidů. Ty se přitom nachází i v českých domácnostech

Evropskou občanskou iniciativu Save bees and farmers (Zachraňme včely a farmáře) podpořilo přes 1 150 000 Evropanů. Téměř 9 000 z nich podpořilo českou verzi výzvy iniciovanou Hnutím DUHA. Díky dosažení milionu podpisů bude muset Evropská komise na iniciativu reagovat konkrétními kroky. Mezitím nová studie zjistila, že v ložnicích napříč evropským venkovem se nachází pesticidy. Ve vzorku z Česka jich bylo 11.

Iniciativa, podporovaná více než 200 organizacemi, je teprve sedmou v historii, které se podařilo milion podpisů sesbírat. Jejím hlavními cíli je:

- 1) zcela omezit postupně do roku 2035 používání syntetických pesticidů
- 2) obnovit biodiverzitu v zemědělských oblastech
- 3) podpořit zemědělce v přechodu k ekologickým postupům.

Evropská občanská iniciativa je oficiální demokratický nástroj, skrze který se mohou evropští občané podílet na utváření politiky Evropské unie. Kromě milionu podpisů je potřeba přesáhnout určitý práh podpisů alespoň v sedmi zemích. To současná iniciativa splnila v 11 zemích.

Studie Pesticides in our bedrooms, zpracovaná autory iniciativy a nezávislou laboratoří ukázala, že pesticidy v intenzivně obdělávaných zemědělských oblastech nezůstávají pouze na polích či v jejich blízkém okolí, ale dostávají se i dovnitř

domů skrze tzv. drift, přenos, způsobený např. aplikací postřiků při nevhodných větrných podmínkách. Analýza prachu z 21 ložnic v jednotlivých státech zkoumala 30 pesticidů ze 450 schválených a našla jich průměrně 8 s maximem 22 (Belgie) včetně možných karcinogenních nebo hormonálně aktivních látek. V Česku jich našli 11.

Ačkoli se látky nacházely v nízkých koncentracích a v zákonných normách, autoři upozorňují, že o společném vlivu více pesticidů, tzv. koktejlů, na lidské zdraví či životní prostředí se toho stále téměř nic neví. Koktejly se v Česku podle studií nachází také ve více než polovině vzorků půdy, kdy v celé třetině vzorků jsou alespoň tři pesticidy v nadlimitních množstvích. Rezidua a metabolity pesticidů se pak nachází v 90 % povrchových vod a ve 40 % podzemních vod v množství nadlimitním.

Evropská komise se v rámci Zelené dohody pro Evropu zavázala ke snížení

užívání pesticidů a jejich rizik o 50 % do roku 2030. Zásadní vliv na naplnění cíle však budou mít nové zemědělské dotace ze Společné zemědělské politiky, které pro Česko nyní Ministerstvo zemědělství připravuje. Evropská komise doporučila České republice zaměřit se na snižování rizikových pesticidů nebo střídání plodin. Hnutí DUHA a Česká společnost ornitologická k proměně zemědělských dotací vyzývají výzvou Za zdravou a pestrou krajinu na webu tohlezeru.hnutiduha.cz.

Martin Rexa, koordinátor kampaně „Tohle žeru“ Hnutí DUHA, řekl: „Více než milion podpisů pro iniciativu je obrovským úspěchem a jasným signálem evropské veřejnosti, že průmyslové zemědělství založené na syntetických pesticidech se všemi svými riziky již není cestou. Je potřeba změnit zemědělské dotace, podpořit rozvoj ekologického zemědělství, které se umělým pesticidům vyhýbá, obnovit v krajině přírodní rovnováhu a biodiverzitu a významně podpořit zemědělce v přechodu k přírodě šetrnějšímu hospodaření. Bohužel, Ministerstvo zemědělství k tomu zatím při přípravě nových dotací příliš nesměřuje a bude tak na nové vládě, aby po volbách dotace přeměňovala.“

Hnutí Duha

Elektrinu zdražuje cena plynu. Zastropování emisních povolenek ji nezlevní...

Ekologické, rozvojové a sociální nevládní organizace sdružené v Klimatické koalici a Zeleném kruhu dnes zveřejnily své stanovisko k současnému zdražování energií. Varují v něm, že vláda dlouhodobě ignorovala závislost České republiky na fosilních palivech, a proto ji vyzývají, aby situaci neprodleně řešila a ochránila české domácnosti od pádu do energetické chudoby.

V posledních týdnech a měsících začíná Evropa bezprecedentní nárůst cen energií, který se dotýká i lidí v České republice. Ceny elektřiny dokonce překonaly dosavadní rekord z roku 2008 a je možné, že dále porostou. Krátkodobým řešením pro české domácnosti může být například příspěvek na energie, který umožní vyrovnat rostoucí účty nízkopříjmovým rodinám, dlouhodobým pak zjednodušení podmínek a navýšení dotační podpory pro zateplování a obnovitelné zdroje na domech tak, aby byly dostupné všem. Zdrojem financování takové pomoci by měly být v první řadě desítky miliard korun získávané z aukcí emisních povolenek na národní úrovni, z nichž většina se v současné době rozpouští ve státním rozpočtu.

Řešením naopak není zastropování ceny emisních povolenek, které chtěl český premiér Andrej Babiš prosazovat na neformálním summitu evropských lídrů 5. a 6. října. Na vině současné energetické krize je zejména rostoucí cena zemního plynu, dokazuje to například

analýza společnosti Ember. Svojí roli v růstu ceny elektřiny hraje i zvýšení ceny emisních povolenek, nicméně i v případě, že by cena povolenky za poslední rok nijak nerostla, by současné zvýšení ceny plynu zdražilo elektřinu z původních cca 50 eur/MWh na cca 90 eur/MWh (nynější cena je přitom cca 100 eur/MWh). Premiér Babiš by tedy musel požadovat zastropování cen na globálním trhu s energetickými komoditami, aby došlo k omezení růstu cen elektřiny.

Některé státy, jako třeba Španělsko, Řecko nebo Belgie, již dávno plánují a přijímají opatření, aby ochránily domácnosti před pádem do energetické chudoby. Česká vláda oproti tomu zaspala, nedokázala včas snížit naši závislost na fosilních palivech, nesplnila ani vlastní plány na zvyšování účinnosti využití energií v domácnostech i v průmyslu a na ochranu českých občanů a občanek začíná pomýšlet až nyní. Přitom už nyní podle EUROSTATU trpí energetickou chudobou, tedy stavem kdy nepřiměřeně velkou část svých nákladů vynaloží na elektřinu a vytápění, přes tři sta tisíc lidí. V akutním ohrožení je však až pětina domácností, které se kvůli růstu cen elektřiny, plynu a tepla mohou dostat do problémů.

Proč ceny energií rostou?

* Aktuální zvyšování ceny energií je způsobeno celkovým oživením světové ekonomiky po Covidu, zejména nárůstem poptávky a tedy ceny

uhlí, ropy a plynu na světových trzích díky vysoké poptávce zejména v Asii. Vysoká závislost na globálně obchodovaných fosilních zdrojích energie vystavuje českého spotřebitele těmto výkyvům cen. Zvyšování cen energií není specialita Česka nebo dalších zemí, kde hraje velkou roli povolenky na emise z uhlí. Evropský trh s elektřinou je propojený a velkoobchodní ceny pro české zákazníky určuje burza v Lipsku. V Evropě se rekordně zvyšuje cena elektřiny i v zemích s dlouhodobě stabilním vysokým podílem jaderné energie, jako je Francie.

* Spalování fosilních paliv způsobuje poškození zdraví a životního prostředí odjakživa. Jen uhelné elektrárny nás všechny stojí 51 miliard ročně, které platíme na zdravotním a nemocenském pojištění, nižšími příjmy na neschopenkách a podobně. Tyto dopady jsou citelnější pro chudší rodiny. Emisní povolenky jsou jen cesta, jak tyto náklady přenést z celé společnosti na ty, co fosilní paliva spotřebovávají - vzrostly z 5 na 50 eur.

* Spalování fosilních paliv je také hlavní příčinou změny klimatu a ekonomické dopady nekontrolovatelného růstu teploty by byly násobně větší, než náklady na redukci emisí skleníkových plynů (tedy na zastavení růstu teploty na relativně bezpečné úrovni). I dopady změny klimatu jsou horší pro chudší lidi nejen v rozvojových zemích, ale také v ČR. *

*** Lidem musí stát pomoci s rostoucími náklady.**

NOVÝ EVROPSKÝ AKČNÍ PLÁN EKOLOGICKÉHO ZEMĚDĚLSTVÍ

výrazně přispěje k cíli dosáhnout 25 % ekologické půdy v EU do roku 2030

Méně než rok po zveřejnění evropských strategií „Od zemědělce ke spotřebiteli“ (Farm to Fork) a „Biodiverzity“, kterými se EU zavázala, mimo jiné, k dosažení 25% podílu ekologické zemědělské půdy v rámci EU do roku 2030, byl na jaře představen nový Evropský akční plán pro ekologickou produkci na období 2021–2027.

IFOAM Organics Europe hodnotí nový akční plán ekologického zemědělství (EZ) pozitivně, především jeho rovnoměrné zacílení jak na podporu zvýšení bioprodukce, tak i poptávky po biopotravinách.

Prezident IFOAM Organics Europe, **Jan Plagge** k tomu uvedl: „Evropská komise předložila konkrétní kroky na podporu poptávky po biopotravinách, například rozpočet 49 milionů EUR vyčleněný pro sektor EZ v rámci propagačních programů, nebo začlenění bioproduktů do minimálních povinných kritérií pro udržitelné veřejné zakázky. Vzhledem k tomu, že ekologické zemědělství je vysoce znalostní sektor, oceňujeme přidělení 30 % finančních prostředků z programu Horizont Evropa pro oblast zemědělství, lesnictví a venkov na témata relevantní pro ekologický sektor. Neméně důležitý je i závazek vypracování studie o reálných

cenách potravin a role zdanění.“ Jan Plagge také zmínil, že se již těší na každoroční evropský den ekologického zemědělství (23. září), který bude ideální příležitostí k hodnocení účinnosti akčního plánu.

Eduardo Cuoco, ředitel IFOAM Organics Europe, doplnil, že „pokud má být tento akční plán co možná nejúspěšnější při dosahování 25% podílu ekologicky obhospodařované půdy a přechodu k více udržitelným potravinovým systémům, nesmíme zapomínat na význam zapojení národních, regionálních, ba i místních aktérů. Akční plán přináší členským zemím nástroje k plnému využití potenciálu EZ pro regeneraci evropského zemědělství a k sladění zemědělství a přírody. Máme-li jmenovat alespoň několik konkrétních příkladů, jde o aktivity související s veřejnými zakázkami, propagací

nebo realizací tzv. bioregionů, pro něž je zásadní angažovanost přesahující hranice Evropské unie.“

Jiří Lehejček, předseda ČTPEZ dodává: „Členské státy nyní musejí cíle Akčního plánu, resp. strategií Od zemědělce ke spotřebiteli a Biodiverzitu zohlednit ve svých zemědělsko-potravinářských politikách, zejména pak v národním strategickém plánu Společné zemědělské politiky, jinak je Evropská komise nemusí notifikovat. Za klíčové považujeme rozvoj poradenství, opatření motivující zemědělce k přechodu na EZ, podporu výzkumu a progresivně se zvyšující podíl bio ve veřejném stravování.“

V souladu s cíli výše uvedených evropských strategií i prioritami nového Evropského akčního plánu pro EZ je Ministerstvem zemědělství v úzké spolupráci s nevládními organizacemi také národní Akční plán ČR pro rozvoj ekologického zemědělství v letech 2021 – 2027 (APEZ). Národní akční plán EZ přináší podobně jako ten evropský návrhy potřebných aktivit pro další rozvoj

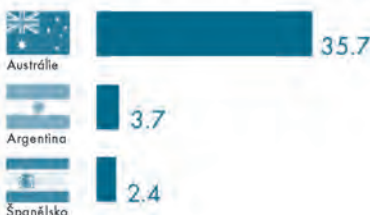


Ekologické zemědělství ve světě v roce 2019

Půda v ekologickém zemědělství



Top 3 státy (půda v milionech hektarů)



Ekologičtí zemědělci 2019

Počet ekologických zemědělců se zvyšuje



Počet ekozemědělců: Top 3 státy

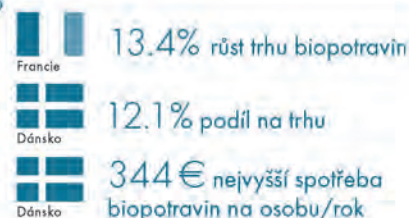


Trh biopotravin 2019

Světový trh a poptávka po biopotravinách se zvyšuje



Top 3 státy (v miliardách EUR)



ekologického zemědělství a produkce biopotravin v ČR.

Andrea Hrabalová, koordinátorka přípravy českého APEZ upozorňuje, „s aktuálním podílem přes 15 % zemědělské půdy v EZ patří ČR mezi patnáct zemí světa s nejvyšším podílem ploch EZ na celkové zemědělské půdě, proto si tento typ zemědělského hospodaření, prokazatelně přínosný k přírodě i lidem, zaslouží pozornost a politickou podporu.“ Dále dodává, že „akční plán je něco jako zastřešující dokument obsahující seznam aktivit odsouhlasených jako prioritní pro daný časový úsek, nyní do roku 2027. Aktuálně je prioritou zlepšit efektivitu bioprodukce a usnadnit konverzi do EZ, podpořit spotřebu biopotravin uplatněním ve veřejném a školním stravování a propagovat EZ a biopotraviny na národní úrovni. Slabinou akčních plánů, nejen toho českého, je nepřidělení konkrétního rozpočtu na odsouhlasené aktivity a závislost na využití opatření Strategického plánu SZP či národních podpor. Propojení potřeb akčního plánu EZ a existujících politik se v každé členské zemi liší. V ČR se například dlouhodobě nedaří posílit rozpočet pro výzkum v EZ, kdy podíl

financování projektů cílených na EZ klesl pod 5 %, ačkoliv akční plán požaduje financování minimálně v rozsahu odpovídajícím podílu EZ na zemědělské půdě (tj. 15 %).“

Evropský akční plán EZ vznikl na podkladě široké veřejné diskuze, proto je očekáván jeho významný přínos pro další rozvoj sektoru, a to nejen na evropské, ale zejména národní úrovni jednotlivých členských zemí, pro které přináší řadu doporučení a inspirace.

**Lucie Čeňková
Jiří Lehejček**

STATISTIKY O EKOLOGICKÉM ZEMĚDĚLSTVÍ V EU a ČR

Ekologicky obhospodařovaná zemědělská půda v EU (rok 2019)

- dosáhla téměř 14,6 milionů hektarů
- tvořila 8,1 % celkové výměry zemědělské půdy v EU
- její výměra meziročně vzrostla o téměř 820 tis. hektarů, tj. 5,9 % (2019/2018)
- hospodařilo na ní téměř 344 tisíc ekofarem

Trh s biopotravinami v EU (rok 2019)

- je druhým největším jednotným trhem s biopotravinami (po USA)
- jeho hodnota dosáhla 41,4 miliardy EUR
- meziročně trh vzrostl o 8,0 % (2019/2018)
- občan EU v průměru ročně zkonzumuje biopotraviny v hodnotě 84 EUR
- biopotraviny produkuje celkem 78 tisíc výrobců
- obchod s biopotravinami zajišťuje téměř 6 tisíc obchodníků

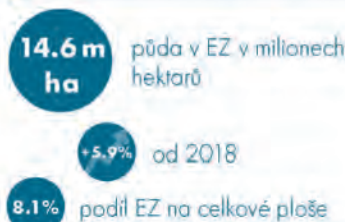
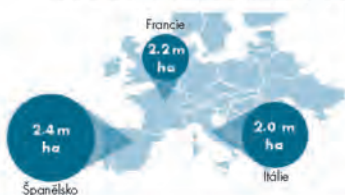
Ekologicky obhospodařovaná zemědělská půda v ČR (rok 2020)

- dosáhla 543 tisíc hektarů
- tvořila 15,3 % celkové výměry zemědělské půdy v ČR (dle LPIS)
- hospodařilo na ní 4 665 ekofarem
- Trh s biopotravinami v ČR (rok 2019):
- je druhým největším v rámci nových členských zemí
- jeho hodnota dosáhla 5,3 miliardy korun (207 mil. EUR)
- meziročně trh vzrostl o téměř 20 % (2019/2018)
- biopotraviny v hodnotě 492 Kč (19 EUR)
- biopotraviny produkuje okolo 850 výrobců
- obchod s biopotravinami zajišťuje přes 1000 obchodníků

Ekologické zemědělství v Evropské unii v roce 2019

Půda v ekologickém zemědělství 2019

Top 3 státy (největší plochy v EZ)



Podíl EZ na celkové ploše:
Top 3 státy

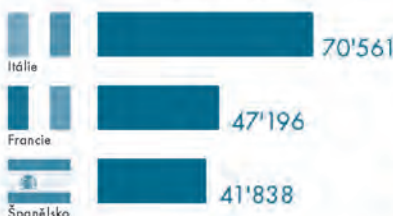


Ekologičtí zemědělci & výrobci 2019

Počet ekologických zemědělců se zvyšuje

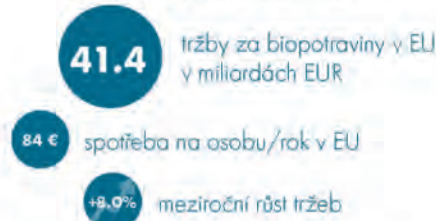


Počet ekozemědělců:
Top 3 státy:



Trh biopotravin 2019

Evropský trh biopotravin roste



Tržby za biopotraviny: Top 3 státy
(v miliardách EUR)



Francie **13.4%** růst trhu biopotravin

Dánsko **12.1%** podíl na trhu

Dánsko **344 €** nejvyšší spotřeba biopotravin na osobu/rok

Ekologické zemědělství v Evropě v roce 2019

Půda v ekologickém zemědělství 2019

Top 3 státy (největší plochy v EZ)

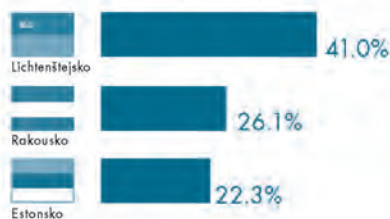


16.5 m ha půda v EZ v milionech hektarů

+5.9% od 2018

3.3% podíl EZ na celkové ploše

Podíl EZ na celkové ploše:
Top 3 státy



Ekologičtí zemědělci & výrobci 2019

Počet ekologických zemědělců se zvyšuje

430'794

ekologických zemědělců

+2.8%

od 2018

81'719

výrobci biopotravin

+8.5%

od 2018

Počet ekozemědělců:
Top 3 státy:



Trh biopotravin 2019

Evropský trh biopotravin roste

45.0

tržby za biopotraviny v Evropě v miliardách EUR

55.8 €

spotřeba na osobu/rok v Evropě

+8.0%

meziroční růst tržeb

Tržby za biopotraviny: Top 3 státy
(v miliardách EUR)



13.4% růst trhu biopotravin

12.1% podíl na trhu

344 € nejvyšší spotřeba biopotravin na osobu/rok

Zdroj: FiBL survey based on national sources.
© FiBL 2021
More information: www.organic-world.net/statistics/fibl.org

FiBL

Česká technologická platforma pro ekologické zemědělství (ČTPEZ)

sdrhuje aktéry z oblasti vědy, výzkumu a vzdělávání, zemědělské a potravinářské produkce a obchodu, a oborových nevládních organizací. Jejím cílem je vybudování a rozvoj znalostní platformy v oblasti ekologického zemědělství a produkci biopotravin. Byla založena v roce 2009. Aktuálně sdrhuje 27 členů včetně předních českých univerzit.

Spolu s PRO-BIO svazem ekologických zemědělců je členem IFOAM a IFOAM EU.

Více na ctpez.cz.



EKO FARMA PROBIO VE SPOLUPRÁCI S CZECH ORGANICS VÁS ZVE

V PÁTEK 8. 10. 2021 NA
DEN OTEVŘENÝCH DVEŘÍ

INOVATIVNÍ PŘÍSTUPY VE VÝŽIVĚ PLODIN V EZ

Přijďte na **Ekofarmu VH AGROTON, Velké Hostěrádky 224**, poslechnout si rady a praktické zkušenosti o výživě a ochraně plodin v ekologickém zemědělství.

Přednášející:

• **Alfred Grand** – rakouský ekologický zemědělec, hospodaří na 120 ha demonstrační farmě. V rámci přednášky vysvětlí, jak efektivně využívat vermikompost a jeho možné využití v polní produkci. Například výroba výtažků z vermikompostu a následná inokulace osiv. Praktická ukázka aktivace „vermicompost tea“ v BIOMICROL aeratoru. Za 24 hodin je možné vyrobit až 100 litrů hnojiva.

• **Lukáš Rudolfský** – biodynamický vinař, hospodaří na více než 50 ha vinic. Zakladatel firmy Green Heart, která se specializuje na výrobu pomocných přípravků do zemědělství. Je spoluautorem knihy Biodynamické vinohradnictví a vinařství. Na polním dnu vysvětlí základy a principy výroby macerátů a výluhů z bylin. Předvede přípravu základního macerátu.

Cílem polního dne je na základě zkušeností a praktických ukázek demonstrovat možnosti faremní výroby přípravků na výživu a ochranu rostlin v ekologickém zemědělství.

Svoji účast prosím potvrďte **do čtvrtka 7. 10. 2021**

Kontakt Adam Brezáni, brezani@probio.cz, 735 075 480, občerstvení pro registrované účastníky zajištěno.

VÁNOČNÍ TRADINÁŘ – OD DUŠÍČEK PO HROMNICE

Martina Boledovičová a farářka
Martina Viktorie Kopecká

Kniha vás provede zimním časem klidu přírody od posledních podzimních posvícení přes advent a přípravu na Vánoce, Štědrý den, vánoční svátky a přelom roku až do masopustu. Porozumíte tradičním zvykům, které můžete začlenit do oslav s rodinou, přáteli i sousedy. Kniha ale také ukazuje, jak využít klidu přírody, který nabízí temné dny a dlouhé noci na konci roku, pro svůj osobní čas, tvořit své další plány a radovat se z příchodu nového roku a světla.

V knize najdete:

- výklad křesťanského vánočního příběhu od farářky Martiny Viktorie Kopecké
- zvyky, lidové obyčeje a rodinné tradice



přes 35 návodů na tvoření a zdobení z přírodnin
● 115 receptů na tradiční i zapomenutá jídla svatomartinské, štědrovečerní, sváteční a novoroční menu

● vánoční cukroví a obřadní pečivo od dušičkových kostí po tříkrálový koláč a mnoho dalšího!

Kniha navazuje na úspěšný titul Tradinář – rodinný a tvořivý rok plný oslav a rituálů, který získal ocenění Český bestseller za rok 2019 v kategorii Cena čtenářů. Kniha doplňuje Náš Tradinář – Kronika rodinných tradic a plátěná taška s logem Tradináře.



Výsevní dny podle Marie Thunové^(R) 2021

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

Množstevní slevy

1–4 ks	68,-
5–9 ks	66,-
10–29 ks	64,-
30–99 ks	60,-
od 100 ks	58,-

Můžete také objednat zde:
andrea.vizinova@pro-bio.cz



BIOINSTITUT OLOMOUC

Ochrana révy vinné v ekologickém vinohradnictví

Bio Brambory. Jak ekologicky vypěstovat kvalitní brambory
Faremní zpracování mléka v EZ
Porážka a zpracování masa v EZ
Pěstování léčivých a kořeninových rostlin v EZ
E-mail: [info\(et\)bioinstitut.cz](mailto:info(et)bioinstitut.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



Objednejte v redakci



Bio – archiv čísel v pdf dle ročníků 2004–2020 na DVD, nebo zašleme pdf na e-mail
Cena 250 Kč

Petr Dostál a kol.:
PĚSTUJEME VLASTNÍ SEMÍNKA
Uchování bohatství a rozmanitosti uživatelských rostlin, ekologické pěstování. Brožovaná, stran 132, barevné snímky.
Cena 145 Kč



Objevte výjimečné účinky rostlin na tělo i duši

Pečlivě zvolené 100% přírodní esenciální oleje jsou skvělými bojovníky při nachlazení, únavě, nespavosti, bolestech hlavy a dalších. Povzbudí, uleví a jsou také důležitou prevencí. Vybavte se přírodní lékárníčkou s nejučinnějšími a nejoblíbenějšími esencemi pro vitalitu a příjemnou vůni domova.



V sadě Domácí aroma lékárníčka se můžete těšit na tyto 100% přírodní esenciální oleje: Eukalyptus, Levandule, Tea-Tree, Citron, a Nachlazení & Imunita. Více na www.saloos.cz

PŘEDPLATNÉ 2021 za 200 Kč

pro ZPRAVODAJ biodiverzity a uchování starých odrůd v pdf (4. ročník) a Bio (25. ročník) k tomu zdarma

Zaplatit můžete na účet: 2319256023 / 0800 (fakturu vystavíme na požádání)
Podpoříte tak vycházení ZPRAVODAJE i záslužnou činnost k uchování odrůd.

Starší čísla Bio i se Zpravodajem zájemcům zašleme (vhpress1@seznam.cz)
– způsob zaslání a platba dohodou. Noví zájemci o předplatné kontaktujte redakci Bio.

REDAKCE BIO

PhDr. Miroslava Vohralíková,
šéfredaktorka a vydavatelka
Jungmannova 1403
500 02 Hradec Králové 2
IČ 63235099, neplátce DPH
tel.: 608 476 828,
vhpress1@seznam.cz
bio.noviny@tiscali.cz

Toto dvojčíslo vyšlo elektronicky
7. srpna 2021, ročník 25, č. 4
ISSN 2533-6673

Tištěné BIO vycházelo 1997–2016
Od r. 2017 vychází elektronicky jako dvouměsíčník. Podporujeme Zpravodaj biodiverzity a uchování starých odrůd.

Rozšiřováno prostřednictvím předplatného, zasíláno elektronicky.

Redakční rada

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

Jazyková úprava: redakce

Sazba a DTP
vh press Hradec Králové

Neoznačené snímky jsou majetkem redakce.

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

EKOLOGICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ

zodpovědná volba

**Výstava o ekologickém
zemědělství, které
není snadné,
ale je *logické***

**od 2. 9.
2021**

**do 2. 1.
2022**

**střešní terasa pražské
budovy Národního
zemědělského muzea**

**Kostelní 44, Praha 7,
otevřeno út–ne 9–17 hod.**

Ministerstvo zemědělství / Česká technologická platforma pro ekologické zemědělství / Národní zemědělské muzeum

Výstavu připravilo Ministerstvo zemědělství ve spolupráci
s Českou technologickou platformou pro ekologické
zemědělství a Národním zemědělským muzeem v roce 2021.

